

Tipps und Tricks zum Wursten

Die Tipps und Tricks wurden von Marianne Heiss bei einem Bratwurstworkshop bei Fa. Nemptz (Böheimkirchen) zusammengestellt:

Wusstet ihr,

...das Fleisch soll ca. null Grad haben, damit das Fleischschnittbild top ist (d.h. Fleisch lässt sich dann besser in Würfel schneiden)?

... die Salzmenge beträgt 1.8 bis 2% der Gesamtmenge?

...Fleischwolf einfrieren reduziert Wärmeentwicklung?

... 20% der Fleischmasse beträgt der Speckanteil?

... beim Wolfen anfangs einen Schluck Mineralwasser (oder noch besser Wein) in den Fleischwolf reinleeren und erst dann das Fleisch reinstopfen. Eventuell zwischendurch auch wieder etwas von der Flüssigkeit (dadurch rutscht es leichter rein)?

... wenn das Fleisch zu warm (über 11 Grad) wird, schmiert es und wird nicht leicht weiterbefördert?

... Reste im Fleischwolf WIRKLICH Abfälle sind (Sehnen, Knorpeln...) und nicht zur Masse dazu gegeben werden sollen?

... vor dem Wolfen das Fleisch mit Gewürzen vermischen?

... vor dem Wolfen das Fleisch eventuell noch ein paar Stunden in den Tiefkühler geben, damit die Temperatur nochmal runtergesenkt wird?

... Bindemittel für zuhause Eier, Stärkemehl, Kartoffelpüreepulver oder pürierte Schwarten (Schwarten werden lange ausgekocht) sind?

... (zb für Selchwürste) statt Kochsalz wird Nitritpökelsalz verwendet fürs Umröten und die Fleischmasse soll 3-4 Stunden

stehen gelassen werden?

... für Trockenwürste wird KEIN Bindemittel/Ei/Wasser (wenn Wasser, dann nur sehr wenig) verwendet?

... Bindemittel erst kurz vorm Kneten untermischen?

... Bindemittel sind auf 1kg Fleischmasse zb 1-2 Eier oder 6 Eßlöffel Stärkemehl bzw Kartoffelpürreepulver?

... ordentlich und fest die Masse kneten. Je fester geknetet wird umso besser wird das Eiweiss herausgearbeitet? Dadurch lassen sich die fertigen Würste besser schneiden und zerfallen auf der Zunge nicht ...

... ein- oder zweimal faschieren ist Geschmackssache: mit einmal faschieren wird die Wurstfülle gröber und lockerer und mit zweimal kompakter?

... übriggebliebenen, sauberen Darm/Saitling NICHT einfrieren (reißt dann)?

... sauberen Darm in nen Kübel geben und mit Salz komplett bedecken u kühl lagern (hält eeeeeewig 😊 ☐)?

... die Wassertemperatur beim Brühen beträgt 80 Grad für 30 Minuten, danach mit kaltem Wasser die Würste rasch auskühlen lassen, damit diese prall u schön bleiben? Erst dann vakuumieren/einfrieren/grillen/braten

... Gewürze/Obst/Käse nach Belieben verwenden, aber zuviel Salz u Cayennepfeffer regt zum Trinken an?

... für Käsekrainer 35% Emmentaler dazugeben, selchen, kochen, braten.

... selbstgemachte Würste einfach anders schmecken? 😊

Ratatouille / Confit Byaldi



Foto Karsten Remeisch

2 Portionen:

Für die Piperade (Paprikasauce):

- 2 rote Paprika
- 1 Tomate
- 1 rote Zwiebel
- 1-2 Knoblauchzehen
- 2 EL Olivenöl
- 2 TL Ahornsirup oder Honig
- 2 Zweige Thymian
- 1 Lorbeerblatt
- 1 Bund Petersilie
- Salz
- Schwarzer Pfeffer

Für die Vinaigrette:

- 4 EL Olivenöl
- 1 EL Balsamicoessig
- 1 EL Zitronensaft
- 1 EL Petersilie (gehackt)
- 2 TL Ahornsirup oder Honig

Für das Ratatouille:

- 1 kleine Aubergine
- 1 Zucchini (gelb, wenn verfügbar)
- 2 rote Zwiebeln
- 2 Flaschentomaten
- 2 Thymianzweige
- Salz
- Backpapier (auf Größe der Auflaufform zugeschnitten)

Zubereitung:

Für die Piperade (Paprikasauce):

Den Backofen auf höchster Stufe (Grillfunktion) aufheizen. Die Paprika vierteln und das Kerngehäuse entfernen. Mit der Hautseite nach oben auf ein Blech legen und auf der obersten Schiene in den Backofen schieben. Wenn die Haut blasen wirft und etwas schwarz geworden ist, die Schoten in eine Schüssel legen und mit Folie abdecken. (Den Backofen jetzt auf 150° Ober- / Unterhitze herunterregeln)

Die Tomate mit kochendem Wasser überbrühen, häuten und entkernen.

Die Zwiebel zusammen mit dem Knoblauch in Ahornsirup und Olivenöl ganz langsam für ca. 10 Minuten glasieren. Dafür die Temperatur auf 105°C einstellen. Mit dem Rührelement in 20 Sekundenintervallen umrühren. Es sollte nur leicht blubbern, nicht braten.

Paprika enthäuten und mit der Tomate in Würfel schneiden. Zu den Zwiebeln geben und die Temperatur auf 100°C reduzieren. Thymian und Lorbeer zugeben und mindestens 20 Minuten abgedeckt köcheln lassen bis Paprika und Tomate weich sind. Thymian und Lorbeer entfernen.

Die Masse in den Blender umfüllen und so fein wie möglich mixen. 3/4 der Petersilie zugeben und kurz mixen, bis sie fein genug ist. (Die restliche Petersilie kommt in die Vinaigrette) Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Das Gemüse im Multi, mit der feinen Schneidscheibe, in dünne

Scheiben hobeln.

(Die Tomaten habe ich von Hand geschnitten, da sie sehr weich waren)

Die Vinaigrette anrühren und die gehackte Petersilie untermischen.

Das Backpapier auf Größe der Auflaufform zuschneiden.

Die Paprikasauce auf dem Boden der Form verteilen. Darauf die Gemüsescheiben abwechselnd schichten. (spiralförmig, oder in Streifen nebeneinander)

Mit Salz und schwarzem Pfeffer würzen, die Vinaigrette darüber verteilen (2EL für die Deko zurückbehalten) und das Backpapier auf das Gemüse legen.

Für 45-60 Minuten auf der mittleren Schiene backen. 15 Minuten vor dem Ende, das Backpapier entfernen, damit das Gemüse etwas Farbe bekommt.

Das Ratatouille auf Teller verteilen und mit der restlichen Paprikasauce und Vinaigrette garnieren. (wer mag, stapelt die Scheiben wie im Film Ratatouille)

Dazu passt ein schlichtes Baguette oder auch kurzgebratenes Fleisch (Lammchops, Hähnchenbrust)

Das ursprüngliche Rezept stammte von Michel Guérard und wurde von Thomas Keller für den Film Ratatouille von Disney / Pixar neu interpretiert.

Apfeltaschen – Variationen zu

Teig und Füllung und Falttechnik



Was Sie schon immer über Apfeltaschen wissen wollten □

Die Apfeltaschenrezepte sind im Baukastensystem zusammengestellt.

Man wählt eine Füllung seiner Wahl, einen Teig seiner Wahl und eine Falttechnik seiner Wahl und erhält so eine maßgeschneiderte Apfeltasche, die zu den persönlichen Bedürfnissen passen □

Variationen zur Füllung

Die Kompottfüllung

Zutaten:

4-5 Äpfel geschält und grob zerkleinert

Etwas Zimt

Etwas Vanille

Ggf. etwas Zitrone

Einen Schluck Wasser

Alles in die CC geben, Flexielement einsetzen. Temperatur knapp über 100 Grad und rühren lassen (Intervall, so dass nicht permanent gerührt wird). Das Flexielement zerkleinert die Äpfel nebenher. Nach ca. 8 Minuten sollten die Äpfel

schön weich sein und nun das Kompott abkühlen lassen. Wenn man noch etwas kleinere Apfelstücke haben will, stellt man nur die Temperatur aus und lässt noch ein paar Minuten weiter rühren.



Die klassische Füllung

Zutaten:

4 Äpfel geschält, entkernt

20 gr. Zitronensaft

10 gr. Zucker

4 gr. Zimt

Geschälte Äpfel würfeln, z.B. mit dem Würfelschneider und mit Zitronensaft, Zucker und Zimt verrühren.

Die alkoholisierte Chefkocheierlikörfüllung

Zutaten:

450 gr. Äpfel geschält, entkernt

60 gr. Zucker

100 ml Eierlikör (natürlich in der CC hergestellt)

2 EL Speisestärke

Geschälte Äpfel würfeln, z.B. mit dem Würfelschneider.

Apfelwürfel, Zucker und Eierlikör in der CC aufkochen (Temperatur knapp über 100 Grad, Flexielement). Speisestärke zugeben und 2 Minuten weiter kontinuierlich rühren lassen. Temperatur abschalten.

Variationen zum Teig

Der Blättrige (Blätterteig)

-- Platzhalter, to be continued--

Der Schnelle (Quark-Öl-Teig)

Zutaten (9 Apfeltaschen):

150 gr. Quark (ich hatte 40%igen)

6 EL Milch

6 EL Öl (Rapsöl oder Sonnenblumenöl)

50 gr. Zucker (ich hatte Kokosblütenzucker)

Etwas Vanilleextrakt oder Vanillezucker

1 Prise Salz

300 gr. Mehl Type 405

1 Packung Backpulver

1 Ei (getrennt) zum Bestreichen

Zubereitung:

Backofen auf 200 Grad O/U bzw. 180 Grad Umluft vorheizen.

Alle Zutaten in den Kessel geben, K-Haken einsetzen.

Rühren bei Geschwindigkeit 1 bis der Teig sich zu einer Kugel geformt hat (ca. 1,5 Minuten). Sofort weiterverarbeiten, keine Ruhezeit.



Teig zu 8-9 Rechtecken ausrollen, den Rand mit Eiweiß bestreichen und sich eine Falttechnik aussuchen.

Nach dem Falten die Taschen mit Eigelb bestreichen.

Auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech geben und 15- 20

Min. goldbraun backen. Nach dem Abkühlen mit Puderzucker besieben. Guten Appetit

Der hefige

Zutaten:

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

Für den Zuckerguss:

100 g Puderzucker
1 EL Zitronensaft
10 g Butter

Mehl mit Trockenhefe in Kessel geben und mit K-Haken 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. Falttechnik auswählen. Nach dem Formen 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 (Zutaten mit Flexielement zusammengerührt) bestreichen.

Variationen zur Falttechnik

Die Streifen-Panzerknackertechnik:

Apfelfüllung auf die eine Hälfte der Rechtecke geben, die andere Hälfte 6 -7 mal einschneiden, darüber klappen und die Ränder andrücken.



Die schnelle Nummer:

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.

Exkurs Philips Pastamaker /Philips Viva Collection – Tipps zu Rezepten und zur Anwendung



Bei den Rezepten handelt es sich um eine Gemeinschaftsproduktion der Mitglieder von "[Pastidea – Aus Liebe zum Nudeln](#)" und "[★ Pastamaker, Nudeln & Co ★ – Rezepte & Matrizen](#)".

Nachdem immer mehr mit dem Philips Pastamaker ihre Nudeln produzieren, möchten wir mit diesem File eine Rezeptesammlung zur Verfügung stellen und die häufigsten Fragen beantworten. Die Matrizen (auch ohne benötigten Adapter) findet man [hier](#).

Rezeptempfehlung für die Pastideamatrizen (in Kombination mit Philips Pastamaker/Viva Collection)

a.) mit Ei:

250 gr. Semola rimaccinata

100 – 110 gr. Flüssigkeit, je nach Semola (davon 1 Ei oder 2 Eigelb, Rest Wasser, leicht mit einer Gabel verquirlt)

wer mag: ein kleiner Schluck Olivenöl

b.) ohne Ei:

250 gr. Semola rimaccinata

95 – 105 gr. Wasser (je nach Semola)

wer mag: ein kleiner Schluck Olivenöl

Anmerkung: Bei den Matrizen Fusilli A3 und Funghi wird empfohlen die Flüssigkeitsmenge etwas zu reduzieren, damit sie sich schön drehen.

Um eine bessere Teigkonsistenz zu erreichen (nicht unbedingt

erforderlich!) wird empfohlen den Teig nicht nur drei Minuten sondern neun Minuten kneten zu lassen und den Teig auch ca. 1-1,5 Stunden (z.B. zwischen den Knetvorgängen oder nach dem 1. Knetvorgang) ruhen zu lassen).

Jedes Semola hat einen unterschiedlichen Feuchtigkeitsbedarf. Die Flüssigkeit kann auch ja nach Luftfeuchtigkeit und Umgebungstemperatur variieren. In den Standardrezepten wurde jeweils das Biosemola aus der Meraner Mühle verwendet. Es wird empfohlen die Flüssigkeit langsam zuzugeben und ggf. anfangs einen Teil Flüssigkeit zurückzuhalten und situativ den Rest zuzugeben oder zurückzuhalten.

Gesammelte erprobte Rezepte aus den beiden oben genannten Facebookgruppen:

=====

Standardrezept für alle Matrizen – Gabi Pemöller – Pastamaker

Erstmal vorab: ich arbeite nur mit dem Semola di Grano Duro rimacinata von Divella.

Mit diesem Semola funktioniert das folgende Rezept immer mit allen Matrizen, die ich habe.

Letzte Woche habe ich in meinem Vorratsraum noch ein anderes Semola gefunden. Dieses Produkt hat wesentlich mehr Flüssigkeit benötigt.

Es ist also erwähnenswert, dass jedes Semola anders ist, minimal weniger oder mehr Flüssigkeit benötigt und die Raumtemperatur sowie Luftfeuchtigkeit auch eine Rolle spielt.

Rezept:

500 g Semola

2 Eier mit Wasser aufgefüllt auf 195-200 ml

2 Esslöffel Olivenöl

3 Min kneten, ca. 30 Min. ruhen, 3 Min. kneten, ca. 30 Min. ruhen, 3 Min. kneten und dann ausgeben lassen.

Wenn der Teig zu trocken ist, kann man mit einem Blumensprüher
"nachjustieren".

=====

Simone Berthold – Gleiches Rezept für alle Matrizen auf dem
Bild – Pastamaker

Rezept:

300 gr. Semola rimacinata De Cecco

1 Ei, 1 Eigelb, 5 ml Öl auf insgesamt 135 gr. mit Wasser
auffüllen

3 Min kneten, 30 Minuten Pause, 3 Min kneten und ausgeben:

Alternativ

100 gr. Semola

50 gr. Ei (d.h. 1 Ei mittelgroß)

3 Min kneten und sofort ausgeben













=====

[Abete di Natale/Tannenbaum](#) – Maria Anna Astorino – Viva Collection

Rezept:

Ricetta:

400 gr. Semola

100 ml Spinatsaft (z.B. mit einem Slowjuicer oder Entsafter hergestellt)

50 gr. Wasser

10 ml Öl

3 Minuten kneten lassen und ausgeben.

Dieses Rezept und mehr Rezepte für den Pastamaker von Maria Anna findet ihr auch hier:
<https://www.facebook.com/groups/1338575199622308/>

Auf Italienisch/In Italiano

Ricetta:

400 grammi di semola del tipo che preferite, rimacinata e non (io continuo ad usare una non blasonata perchè la devo terminare)

160 ml di succo di spinaci freschi comprensivo di acqua e 10 ml di olio

Preparazione:

Inserite la trafila Albero di pastidea ela semola nel cestello.

Estraete il succo di 100 grammi di spinaci (io ho usato una centrifuga) e unite acqua comprensiva di 10 ml di olio, fino a 160 ml. Tenetevi bassi di liquidi per avere una forma sostenuta.

Avviate la macchina ed estrudete.

Come sempre dico, con la Viva non c'è bisogno di doppio impasto e più estrusioni ma se usate l'Avance, togliete la corrente al beep di estrusione, rimettetela e tenete premuto il tasto di avvio per qualche secondo in modo che faccia un secondo impasto ed estrudete di conseguenza.

Questa ricetta e altre ricette di Maria Anna con la Pastamaker trovate anche qui:
<https://www.facebook.com/groups/1338575199622308/>



=====

[Angelhair /Capelli Angeli/Engelshaar](#) – Stine Helm – Viva Collection

Rezept:

100 gr Semola rimacinata

45 gr Ei (d.h. ein Teil Ei und 2,2 Teile Semola rimacinata)

1 x Kneten, vor Ausgabe etwas Öl zufügen, Ausgeben.



=====

[Biscotti](#) – Jessica Eyer – Pastafresca (Rezept funktioniert auch im Pastamaker. Dann Teig in der Küchenmaschine vorbereiten und im Pastamaker nur noch auf Ausgabe gehen).

Zutaten:

200 Gramm Mehl

60 Gramm Puderzucker

ein paar Drehungen der Bourbon Vanille Mühle

60 Gramm geschmolzene Butter

ein Ei

Mehl, Puderzucker und Vanille gut mischen

Geschmolzene Butter mit mit Ei langsam in die Küchenmaschine zugeben

3 Minuten kneten

Wer Möglichkeiten hat shreddern damit es in die Pasta fresca einrieseln kann , ich hab's von Hand zerbröseln und etwas gestopft. (Im Pastamaker in den Behälter geben und auf Ausgabe gehen).

Formen nach Lust und Laune

Aufs Backblech mit Umluft 160 C während 14 min backen

Anschließend auskühlen lassen oder in meinem Fall zuerst noch manche in geschmolzene Schokolade tunken.



=====

[Biscotti](#) – Mirjam Schönrath – Pastamaker

Rezept:

1kg Mehl

500g Zucker

500g Butter

2 Eier

2 Päckchen Vanillezucker

1 Päckchen Backpulver

Bei 175-200 grad backen, bis zu 20 Min

Butter, Eier, Zucker zusammen verquirlen, Mehl und Backpulver dazu, alles gut vermengen, dann nochmal mit den Fingern gut kneten, damit es einen schönen Teig ergibt. Ab in den Kühlschrank zum Kühlen (meiner kühlte über Nacht) und später in den Pastamaker, dann kann es losgehen ☐



=====

Biscotti – Stefanie Cichowski – Pastamaker

Rezept:

400g Mehl und 120g Puderzucker verrühren und in den Pastamaker geben (um Waage zu umgehen: Mehl und Puderzucker vorher mischen. In den PM und dann erst einstecken und 3 Sekunden die Start Taste drücken. So wiegt er nicht sondern knetet sofort los).

120g Butter schmelzen, 2 Eier und Aroma (ich nehm Buttervanille) verquirlen und in den laufenden Pastamaker oben eingiessen. Nach 3 Minuten ausgeben.

Bei 160 Grad Umluft ca. 14 Minuten backen



=====

Canestro Liscio – Pia Bachfischer-Straub – Viva Collection

Rezept:

250g Semola di Grano Duro Rimacinata

10g Steinpilzpulver gesiebt

1 EL Öl

80g heisses Wasser

Kneten lassen, keine Ruhezeiten, direkt ausgeben. Alles was rauskommt bis die Matrizze richtig heiss ist einfach wieder zurück in die Maschine geben (dauert ein paar Minuten, ab da beginnt die eigentliche Ausgabe).



=====

Calla – Breban Mustache – Pastamaker

Rezept:

500 gr Semola

160 ml pasteurisiertes Eiweiß und 40 ml Wasser (160 ml albume pastorizzato e acqua A RAGGIUNGERE i 200 ml)

Zwei Mal kneten, 10 Min. Ruhezeit, Ausgabe – Due impasti, 10

min riposo, estrusione.

Wichtig ist es auch Wasser im Teig zu verarbeiten. Eiweiß ist zäh, sonst wird der Teig zu fest. – Importante di usare acqua, perché albume e' tenace e sennò l'impasto diventa troppo duro.

Trocknen mit Dörrgerät Biosec Programm P5 – Essiccazione con Biosec programma P5



=====

[Calla](#) Erdbeernudeln – Nudelevent Pastidea mit Pastamaker

500 gr. Semola

2 TL Puderzucker

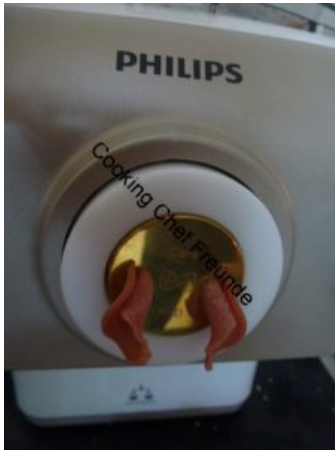
40 gr. Erdbeersirup

1 Ei (ca. 50 gr.)

Flüssigkeit auf gesamt 200 gr. auffüllen

Rote-Beete-Pulver (mehrere Teelöffel, je nachdem wie intensiv die Farbe sein soll. Die rote Beete schmeckt man nicht raus. Ich würde während dem Kneten wenn die Farbe nicht ausreicht, nochmals etwas Pulver zugeben).

3 Minuten kneten, ausgeben.



=====

Corniglio/Hase mit Tipps zum Trocknen – Sandra Hinterweller – Viva

200 Gramm Semola Divella

80 Gramm Wasser

1 Prise Kurkuma

Semola und Kurkuma in den Pastamaker geben, Deckel drauf und nach und nach das Wasser zugeben. Nach den 3 Minuten nicht ausgeben lassen sondern 30-40 Minuten den Teig ruhen lassen. Wieder 3 Minuten kneten lassen und nochmal 30-40 Minuten ruhen lassen. Erneut kneten lassen und dann ausgeben.

Zum trocknen habe ich sie auf eine Art „Lochblech“ gegeben. Die ersten Tage mit einem sauberen Geschirrtuch darunter. Die ersten 2 Tage habe ich sie überhaupt nicht gewendet. Dafür aber 2-3 mal am Tag mit einer sprühflasche leicht befeuchtet. An Tag 3 hab ich sie ohne Handtuch auf das Lochblech gegeben und weiterhin 1-2 mal am Tag mit wenig Wasser besprüht. Danach einfach komplett in Ruhe gelassen und sie jetzt nach exakt 11 Tagen in Vorratsgläser abgefüllt.

Getrocknet habe ich sie bei etwa 19-20 Grad Raumtemperatur, zwischendurch war bei schönem warmen Wetter das Fenster auch mal länger gekippt.

Beim Kochversuch sind bis auf einen die anderen schön in ihrer Form geblieben.

Und ja, ich habe weder Xanthan, noch Gluten oder Johannisbrotkernmehl zugefügt.



=====

[Cuore/Herz](#) – Andrea Arbeiter – Pastamaker

Rezept:

500 g Semola von Gustini

180 ml Wasser

2 Esslöffel Olivenöl.

Im Thermomix 6 Minuten Teigknetstufe, 30 Minuten Pause, im PM 3 Minuten kneten und auswerfen. Vorher die Matrize kurz mit dem Fön anwärmen.

Gefärbt mit 2 Kaffeelöffel Rote Beete Pulver von Häussler.



=====

[Cuore](#) (gleiches Rezept auch für Radiatore, Riccioli etc.) –
Marianne Horvath – Pastamaker

Rezept:

500 g Semola

180 g Wasser

5 g Olivenöl und nach Gefühl Rote Beete Pulver
Teig 3 kneten,
dann 30 Min. ruhen lassen, dann nochmals kneten und
herauslassen.



=====

[Creste di Gallo](#) – Tina Lingg – Pastamaker

Das gleiche Rezept auch für andere Matrizen wie Fusilli A2 8,5 mm, Linguine, Tagliatelle 6 mm, Gnocco sardo, Rigatone....

Rezept

1 kg Dinkel Spätzlemehl (von Aldi Schweiz, da in dem
Dinkelspätzlemehl auch Griess enthalten ist. Alternativ Dinkel
hell von Migros und Dinkelgriess von Alnatura mischen)
ca. 350 ml Wasser inkl. etwas Olivenöl

3 Minuten in Küchenmaschine kneten lassen, portionsweise in
Pastamaker füllen und ohne vorherige Ruhezeit sofort ausgeben.

Creste di Gallo – Tina Lingg – Pastamaker

Stessa ricetta anche per Fusilli A2 8,5 mm, Linguine,
Tagliatelle 6 mm, Gnocco sardo, Rigatone....

Su 1 kg di farina

ca. 350 ml di acqua inkl. un po' di olio d'oliva.

Ho preparato 2,5 Kg di farina in tre etappe, laborato nella planetaria poi lo frullata e senza riposo.





=====

Cuore/Herz – Angelika Südmeier – Pastamaker

Rezept:

200 g Reismehl

50 g Maismehl

5 g Xanthan

5 g Olivenöl

150 g Flüssigkeit (2 Eier, aufgefüllt mit Wasser, verquirlt)

3 Minuten im Pastamaker kneten lassen, keine Ruhezeit,
Ausgabe.



=====

Funghi – Maria Stadlbaur – Pastamaker

Rezept:

1000 Gramm Semola

350 Gramm Wasser

Teig in der Küchenmaschine vermischen, halbe Stunde Ruhen lassen, nochmals mischen und im Pastamaker ausgeben lassen.

=====

[Funghi rigati](#) – Monika Hofmann – Pastamaker

Rezept:

500 g Semola

175 ml Wasser

2 EL Olivenöl

1 EL Gluten

1 TL Johannisbrotkernmehl

1,5 EL Spinatpulver.

3 Minuten kneten, 30 Minuten ruhen, 3 Minuten kneten und ausgeben.



=====

Funghi und auch andere Formate – Ute Galla – Pastamaker

Rezept:

500 g Hartweizengrieß

3 mittelgroße Eier + Wasser aufgefüllt auf 200 gr.

3 Eier mit Digitalwaage wiegen und mit Wasser auf 200 g auffüllen.

Hartweizengrieß in Mikrowelle 2 Minuten auf 800 Watt erhitzen, in den Mixtopf vom Thermomix füllen und 30 Sekunden von Stufe 0 auf Stufe 6-8-10 hochschalten.

Nach 30 Sekunden, bei laufendem Motor auf Stufe 10 das Eierwasser durch die Deckelöffnung zufügen und ca. 30 Sekunden mixen und ausschalten.

Dann mit der Teigknetstufe ca. 30 Sekunden kneten, fertig.

Teig in 4 Portionen teilen und dann im Pasta Maker ohne vorherige Ruhezeiten ausgeben.



=====

[Fusillini](#) – Sibyle Frommer – Pastamaker

Rezept:

300 g Semola (gemahlener Hartweizengries)

200 g Hartweizengries

4 verquirlte ganze Eier = 190 ml Flüssigkeit

1 x kneten, keine Ruhepause, sofort herauslassen.



=====

[Fusilli A2 8,5 mm](#)/ Reginette – Ba Ba – Pastamaker

Gelblinsenpasta/Rotlinsenpasta/Grünerbsenpasta

Rezept:

Für jede Sorte

250 g Linsen bzw. Erbsen-Mehl

70ml Wasser

1Tl Gluten

1 Tl Johannisbrotkernmehl

1 Tl Flohsamenschalen

1 x kneten und sofort Teig ausgeben lassen.



=====

Fusilli A2 8,5 mm – Nicole Köhnk nach Rezept von Gabi Pemöller – Pastamaker

Rezept:

500 g Semola

2 El Olivenöl

2 Eier bis 190 ml aufgefüllt

2 x kneten lassen, 30 Minuten Ruhepause, nochmals kneten und dann sofort Ausgabe



=====

Fusilli A3 8,5 mm – Alina Selina Junker – Pastamaker

Rezept:

500g Hartweizengrieß

fast 180ml Wasser

ein klein bisschen Öl

Zwei mal kneten, keine Ruhe. Matrizie mit dem Fön bearbeitet, damit sie warm ist.



=====

Fusilli A3 8,5 mm – Jana Rühle – Pastamaker

Rezept:

400 gr. Hartweizengrieß ungemahlen vom Discounter

130 gr. warmes Wasser

Öl, siehe Test.

1 x kneten, keine Ruhezeiten, komplette Ausgabe mit dem Teig.
Alles komplett nochmal in den Pastamaker und Ausgabe mit Abschneiden.



=====

Fusilli A3 8,5 – Gisela Martin – Pastamaker

Mit Dinkel Zutaten:

250 gr. Dinkelmehl 630
100 gr. Flüssigkeit (1 Ei, Rest Wasser)
5 gr. Öl
zum Justieren ca. 2 Hand Vollkorndinkelgrieß

Mit Weizensemola Zutaten:

250 gr. Semola
100 gr. Flüssigkeit (1 Ei, Rest Wasser)
5 gr. Öl
zum Justieren ggf. noch ein paar Spritzer Wasser
====> Mit Dinkel benötigt man weniger Flüssigkeit!

Kneten, 30 Min. ruhen, Kneten, 30 Min. ruhen, Kneten, Ausgeben



Bitte nicht von den ersten Nudeln erschrecken lassen. Die ersten drei oder vier Nudeln sehen nicht schön aus und werden wieder in die Knetkammer gegeben.

Etwas weiterlaufen lassen und schon werden sie hübsch



=====

Fusilli jeglicher Art, hier Fusilli A2 8,5 – Maria Stadlbaur

Rezept:

1000 Gramm Semola

360 Gramm Wasser

10 Gramm Olivenöl

Teig in der Küchenmaschine vermischen, halbe Stunde Ruhen lassen, nochmals mischen und im Pastamaker ausgeben lassen.



=====

[Gnocchi Kartoffelgnocchi](#) – Dette Wilmer

Rezept:

500 gr. mehlig kochende Kartoffeln vom Vortag

300 gr. Semola

1 Ei

ggf. Salz/geriebener Muskat

nach Gefühl Semola nachgegeben



=====

[Gnocchi Kartoffelgnocchi](#) – Gisela Martin

Das wichtigste ist, keine frisch geernteten Kartoffeln zu nehmen, sondern Lagerware. Am besten mehlig kochende, hilfsweise vorwiegend festkochende, aber keine festkochenden Kartoffeln. Die Kartoffeln mind. einen Tag vorher kochen oder dämpfen und mit Schale im Kühlschrank lagern (so verlieren sie Feuchtigkeit).

Rezept:

800 gr. Kartoffeln mehlig kochend, einen Tag vorher gekocht, zerkleinert (z.B. mit Fleischwolf)

250 Semola bzw. Mehl bzw. 125 gr. Semola/Mehl und 125 gr. Kartoffelstärke

100 gr. Parmesan sehr fein gerieben

4 Eigelb

Salz/Pfeffer/Muskat

Zutaten grob vermischen, portionsweise in den PM geben, nur ausgeben.



=====

Gnocchi mit Kartoffelgnocchimatrize mit Ricottateig – Martina de Boer

Rezept:

300g Hartweizengriess

65g Kartoffelmehl/Kartoffelstärke

225g Ricotta

1 Ei

Kurz kneten, 30 min ruhen, dann normal mit der Gnocchi di patate-Matrize ausgeben.

Ins siedende Salz-Wasser bis sie oben aufschwimmen



=====

[Gnocchi Kartoffelgnocchi](#) – Anja Stöber, Erfahrungsbericht mit Frühkartoffeln

Ich habe mich heute an die Gnocchi di patate getraut und freu mich gerade, wie ein Schneekönig ☐

Es hat auf Anhieb super funktioniert, trotz dass ich Frühkartoffeln verwenden musste. Diese habe ich gestern gekocht, heut früh um kurz vor 6 geprellt. Dann zunächst bei 50°C (etwas klein gemacht) im Backofen auf Gärstufe versucht, die Kartoffeln zu trocknen... Das schien ein größeres Unterfangen zu werden, sodass ich es dann bei 90°C bei Umluft versucht habe. Schlussendlich dauerte es um die 4 Stunden. Dann ging's in den Fleischwolf der Kenwood CCG.. Zubereitet hab ich den Teig nach Gisela's Rezept .

Dazu gab's eine Tomatensauce in Richtung Amatriciana und Arrabiata.. Konnt mich nicht entscheiden.. Wir lieben es scharf ☐☐☐☐☐



=====

[Gnocco napoletano grande](#) – Tamara Nabial-Stuhl – Pastamaker

Rezept:

500 Gramm Hartweizengrieß fein gemahlen

1 TL Spinatpulver

2 Eier, aufgefüllt mit Wasser auf gesamt 190 ml Flüssigkeit

zwei Längen vom Pastamakerdeckel Olivenöl

2 mal 3 Minuten kneten lassen und sofort ausgeben

Eine Hälfte wurde sofort gekocht, die andere getrocknet



=====

[Gnocco napoletano grande](#) – Silvia Nießl Vitek – Pastamaker

Rezept:

250g Linsenmehl

1 Ei mit Wasser auf 85 ml ergänzen (Messbecher)

Evtl. etwas mehr Wasser

1 EL Olivenöl

Etwas Salz

3 Minuten kneten – 10 Minuten rasten – 3 Minuten kneten –
Ausgabe

Wenn man es weiß, schmeckt man die Linsen raus.

Die Farbe ändert sich nach dem Kochen.

Unbedingt mit Ei zubereiten!

Ohne Ei zerfallen sie beim Kochen!



=====

[Mafalde](#) – Angela Parisi – Pastamaker

Rezept:

500g Semola La Molisana

180ml Wasser aus der Flasche, also kalkfrei

2 Esslöffel süsse Paprika

1 Prise Chilli

1 Esslöffel Olivenöl

Da gestern Abend ein Film lief und ich bei mir in der Küche kein Fernsehen habe, habe ich den Teig in einer Schüssel zubereitet. Erst die trockenen Zutaten und langsam Wasser und Öl und langsam gemischt. Als sich die Streusel gebildet haben noch eine Minute gemischt. Eine Stunde geruht. Circa drei Minuten gemischt. Folie drüber und ruhen lassen.

Am nächsten Morgen den Teig in die Maschine umgefüllt und ohne weiteres Kneten drei Minuten Programm gewählt. Sofort ausgeworfen.

IT: Mafalde di semola rimacinata La Molisana con paprika e peperoncino. Ho preparato l'impasto a mano ieri sera verso le nove. Mescolato due volte e riposato fino a stamattina. L'ho messo nella pm e avviato il programma normale ed estruso subito



Tipp: Wenn man beim Herauskommen die Hände unter die herauskommenden Nudeln hält, werden sie besonders hübsch.

=====

[Pappardelle](#) – Heike Wehres – Pastamaker

Rezept:

400g Semola

ein Schuß Olivenöl mit warmem Wasser auf 140g aufgefüllt.

Zweimal kneten, die ausgegebenen Nudeln so lange kurz abschneiden und wieder in die Kammer geben, bis die Matrize warm geworden ist. Nach ca. zwei Minuten wird die Form schöner (Franzen).

Dann den Rest ausgeben lassen.



=====

[Pappardelle](#) – Katja Sturm – Pastamaker

Rezept:

250g Semola di grano duro rimacinata

110g Wasser (kein Öl, kein Ei).

3 x kneten, keine Pause, sofort ausgeben



=====

Quadrifoglio Kleeblatt – Pastamaker

Rezept:

250 gr. Semola

100 gr. Wasser

5 gr. Öl

Alternativ:

250 gr. Semola

105 gr. Flüssigkeit (1 Ei, Rest Wasser)

5 gr. Öl

3 Minuten kneten, 30 Minuten ruhen lassen, 3 Minuten kneten, 30 Minuten ruhen lassen, 3 Minuten kneten, Ausgabe

Alternativ: 3 Minuten kneten lassen, 30 Minuten – 4 Stunden ruhen lassen (je nachdem wie es einem gerade in den Tagesablauf passt) – 3 Minuten kneten lassen, ausgeben.

Die ersten nicht hübschen Nudeln oben wieder reinwerfen.

Achtung: Bitte bei dieser Matrize nicht weniger Flüssigkeit

verwenden als in diesem Rezept angegeben. Der Druck ist dann zu hoch und die Matrize könnte beschädigt werden.



=====

[Reginette](#) – Linda Peter – Pastamaker

Rezept:

450 g Semola

Kurkuma für die Farbe nach Gefühl

2 Eier, auffüllen auf gesamt 180 ml mit einem EL Olivenöl

1 x kneten, sofort ausgeben, keine Ruhezeiten



=====

[Riccioli](#) – Christa Klaus Schäfer – Pastamaker

Rezept:

3 Eier

1 kleiner Löffel Olivenöl

190 ml Wasser

250 gr. Dinkelmehl

250 gr. Hartweizengrieß

1 x kneten und Ausgabe



=====

Tagliatelle 6 mm – Katja Sturm – Pastamaker



Rezept:

250 g Semola di grano duro rimacinata, de Cecco

90 g Wasser

plus 3-4 Sprühstösse Wasser aus

lebensmittelechter Sprühflasche (Backbedarf)

(KEIN Öl, Ei, Salz o.ä.)

Pastamaker groß ohne Waage

1 x kneten, Ausgabe.

In den ersten 3 Minuten die Pasta cm-weise abgeschnitten und wieder oben in die Knetkammer gegeben, dann war die Matrize schön warm.

Die Ausgabe mehrmals verlängert.

=====

Tagliatelle 6 mm (gleiches Rezept auch für Curvetti, Fusilli A2 6,5) – Sibylle Frommer – Pastamaker

Rezept:

300 g Semola (gemahlener Hartweizengries)

200 g Hartweizengries

4 verquirlte ganze Eier = 190 ml Flüssigkeit

1 x kneten, keine Ruhepause. Die ersten 3-4 Nudeln gebe ich wieder in den Behälter, dann läuft es super . Ausgabezeit (mit dem kneten am Anfang) 18 Minuten



=====

Tagliatelle 6 mm (gleiches Rezept auch für Tagliatelle 6mm, Brezel, Radiatore, Curvetti, nur für Fusilli A2 funktioniert es nicht) – Jessica von Ahn – Viva Collection

Rezept:

300g Semola

35 gr Dinkelmehl Type 630

40 gr. Dinkelmehl Type 1050

1 Ei und 2 Eigelbe auf gesamt 155g mit Wasser auffüllen

6g Öl

2 x kneten, dazwischen Ruhezeit (keine feste, so wie es passt).

=====

[Tagliatelle 8 mm](#) (glutenfrei) – Regina Zebern – Pastamaker

Rezept:

100 g Buchweizenmehl

1 Ei und ein wenig (ca. $\frac{1}{2}$ EL) Öl

Kein Xanthan o. ä.

(Vorsichtig mit den aufgeschlagenen Eiern dosieren, evtl. kleinen Rest übrigbehalten, damit Teig nicht zu feucht ist)

Keine Ruhezeit vor dem Ausgeben.



=====

[Tagliolini 3 mm](#) – Anabel Grimm – Pastamaker

Rezept:

125g Semola

125g Dinkelmehl

90ml heißes Wasser (ca. 60 Grad)

im Thermomix 10 Sekunden auf Stufe 8 mixen, 30 min Pause, nochmal mixen und ausgeben.



=====

Torciette und gleicher Teig für Röhrennudeln wie z.B. [Canestrino rigato](#) – Maria Stadlbaur – Pastamaker

Rezept:

1000 Gramm Semola

380 Gramm Wasser

10 Gramm Olivenöl

Teig in der Küchenmaschine vermischen, halbe Stunde Ruhen lassen, nochmals mischen und im Pastamaker ausgeben lassen.



=====

Häufige Fragen:

Wie kann ich den Pastamaker häufiger kneten lassen?

a.) Beim Pastamaker ohne Waage:

Nach dem Knetvorgang (vor der Extrusion) ausschalten. Dann wieder Einschalten, Programm neu einstellen und der Pastamaker beginnt erneut zu kneten.

b.) Beim Pastamaker mit Waage:

Nach dem Kneten (vor der Extrusion) vom Netz nehmen. Stecker wieder einstecken und so lange auf den Startknopf (rechts oben) drücken, bis der Pastamaker piepst. Dadurch wird das Programm noch einmal gestartet und der Knetvorgang beginnt erneut.

Ich möchte auf eine andere Nudelmaschine umsteigen. Habe ich jetzt alle Bronzematrizen umsonst gekauft?

Nein, die Pastideamatrizen können derzeit auf Kenwood Pastafresca, Philips Pastamaker, Philips Viva Collection, Fattorina und Fimar verwendet werden.

Man benötigt lediglich einen anderen Adapter, wenn man die Nudelmaschine wechselt und kann die Bronzematrizen "umziehen".

Wie kann ich es machen, wenn das Programm vom PM beendet ist, der Teig aber noch nicht ganz ausgegeben ist. Denn wenn ich

neu starte, wird neu geknetet und in der Zeit trocknet meine Matrize ein.

Beim Pastamaker mit Waage kann man "Extrusion only" über die Taste mit dem Rundpfeil und dem "+" in der Mitte erzielen.

Beim Pastamaker ohne Waage geht das genauso, da sieht die Taste aber anders aus (3 Punkte und 3 Striche untereinander).

Wie wird der Adapter im Pastamaker montiert?

Die Schraube an der Seite einschrauben und die Matrize hinten mit einem Nupsie bestücken. In diesem Video sieht man es gut:

<https://www.youtube.com/watch?v=i7suV1-x1pc&t=87s>

Der Metallnupsie ist ein kostenloses Ersatzteil, da der POM-Nupsie leicht kaputt geht, wenn der Teig sehr trocken ist. Am besten einfach etwas mehr Flüssigkeit verwenden oder bei trocknen Teigen den Metallnupsie.

Zum Einsetzen des Nupsies aus POM setzt man die etwas längere Seite in die Matrize.

Zum Einsetzen des Nupsies mit Gummi hilft dieses Foto:



Ich habe einen Thermomix, wie kann ich große Teigmengen vorbereiten:

Tipp Andrea Arbeiter: Jeweils 500 g Semola + 190 ml Wasser + 2 EL Olivenöl. 5 Minuten auf Teigknetstufe, dann eventuell noch 10 Sekunden Stufe 5 durchmischen. Dann den Teig in einen Tupperbehälter und Deckel drauf. Dann bereitet man den nächsten Teig analog vor. Wenn alle Teige fertig sind, gebe

ich den ersten Teig (der so schon ausreichend Ruhezeit hatte) in den PM, auf Ausgabe (Taste Extrusion only drücken bis 3:00 erscheint) und der PM wirft für 3 Minuten die Nudeln aus. Das kann man so oft wiederholen, bis der ganze Teig verarbeitet ist. Nonstop! So gibt es kein Verkleben der Matritze, da kontinuierlich Teig durchgelassen wird.

Nudeln trocknen, Ausarbeitung von Andrea Arbeiter:

Nudeln trocknen braucht viel Geduld. Das Trocknen erfolgt in Nudelhorden (damit sie da rundherum gut und reichlich belüftet werden), aber nicht zu viele Nudeln in einer Horde und sie sollen auch nicht übereinander liegen. Ich lege am Anfang ein trockenes Geschirrtuch hinein (diese nehmen am Anfang Feuchtigkeit auf und geben sie dann langsam wieder ab, so trocknen die Nudeln nicht zu schnell) und gebe das nach 1 – 2 Tagen raus. Nudeln müssen bei Raumtemperatur, ca. 5 – 7 Tage, trocknen, damit sie auch im Kern durchgetrocknet sind. Dabei mehrmals täglich wenden. Auch die Luftfeuchtigkeit spielt eine Rolle. Wenn es eher sehr trocken ist, dann reicht es schon, wenn man mal 1 – 2 feuchte Tücher im Raum aufhängt. Auch wenn sie außen trocken und schon hart erscheinen, sind sie innen noch nicht genug getrocknet. Das braucht seine Zeit. Sonst beginnen sie leicht zu schimmeln, auch noch nach Tagen. Zu schnell trocknen (z. B. in der Sonne, im Backrohr...) dürfen die Nudeln auch nicht, denn dann brechen sie beim Trocknen oder zerfallen spätestens beim Kochen. Wenn sie gut durchgetrocknet sind, kann man sie ohne Probleme in Gefrierbeutel, Gläser, Tupperbehälter, Papiertüten,...wo immer man will, aufbewahren und sind sehr lange haltbar, wie gekaufte Nudeln auch.

Viel Spaß beim Nudeln!

Bei Fragen seid ihr jederzeit herzlich in den beiden oben genannten Facebookgruppen willkommen.



NOUGAT TORTE 2018



Rezept und Bilder von Monika Pintarelli

Zutaten und Zubereitung

TEIG

4 Eier mit

200g Zucker

1 P. Vanillezucker

6 EL Wasser

in der Küchenmaschine mit dem Ballonbesen schaumig rühren,
200g Mehl mit

50g Speisestärke

mischen und gesiebt unterheben.

Backen mit 180 Grad O/ U Hitze ca. 30 Minuten.

CREME

Pudding nach Anleitung kochen von

600ml Milch

2 P. Vanillepuddingpulver

etwas Zucker

1 Dotter

mit Klarsichtsfolie abdecken und auskühlen lassen...

125g weiche Butter mit

70g Staubzucker

in der Küchenmaschine sehr schaumig rühren,

450g weichen Nougat dazugeben, Pudding löffelweise dazurühren,

Creme kurz kühlen und dann weiterverarbeiten.

Ausgekühlten Boden 2x waagrecht durchschneiden, mit erwärmter Marmelade nach Geschmack (ich hab selbstgemachte Kriecherlmarmelade genommen) bestreichen, mit Creme zusammensetzen, einstreichen und mit gehackten Pistazien verzieren.



Gutes Gelingen!

Focaccia nach Tim Mälzer



Rezept und Bilder von Ines Glück angelehnt an Tim Mälzer

Zutaten

200 gr Wasser,
50 gr Olivenöl,
125 gr Ricotta,
5 gr Hefe, (wenn man den Teig über nacht im Kühlschrank
aufbewahren möchte dann nur 2,5 bis 3 g)
10 gr Salz
und 400 gr Tipo 00 oder Weizenmehl 550

Zubereitung

alle Zutaten 5 min Stufe min und 10 min Stufe 1 kneten lassen
mit dem Knethaken.

(ich wollte das Kneten mit dem Flexi im den letzten Minuten
testen, hat mich aber noch nicht so überzeugt)

1h gehen lassen.

Nach 30 min dehnen und falten. Teig zu einem Rechteck ziehen.
30 min ruhen lassen. Mit den Fingern kräftige Dellen drücken.
Noch mal 30 min ruhen lassen.

Ich hab nach 20 min die Dellen noch mal nachgedrückt, mit
Olivenöl eingepinselt und mit Meersalz und Thymian bestreut.

Bei 250 Grad fallend auf 230 Grad mit viel Dampf für 20 min
gebacken.





Apfel-Hafer-Nussbrötchen



Fotos und Rezept zur Verfügung gestellt von Pia Bachfischer-Straub

Zutaten:

100g Hafer
350g Weissmehl
100g Dinkelmehl
13g Salz
1El Zucker
1El LM
5g Hefe
ca. 340g Wasser
1El Butterschmalz
50g Sultaninen
50g Haselnüsse gehackt
50g Walnüsse gehackt
2 mittelgrosse Äpfel in Würfeln
Haferflocken zum Bestreuen

Zubereitung:

100g Hafer fein mahlen mit Getreidemühle.



350g Weissmehl
100g Dinkelmehl
13g Salz
1El Zucker
1El LM
5g Hefe
ca. 340g Wasser
1El Butterschmalz



5min Kneten mit Knethaken auf Stufe "min"
5min Kneten auf Stufe 1

50g Sultaninen
50g Haselnüsse gehackt

50g Walnüsse gehackt

2 mittelgrosse Äpfel in Würfeln



Vorsichtig unterkneten



1h zugedeckt gehen lassen, halbieren, längswirken, benetzen mit Wasser, Haferflocken draufstreuen, in Stücke schneiden, rund aufwirken, nochmals in die Haferflocken drücken und auf Blech absetzen.



30 min gehen lassen.

250°C vorheizen 0/U

Mit Dampf abfallend auf 220°C ca. 25min backen.



En Guete...

Wunderkuchen



Rezept und Foto zur Verfügung gestellt von Nicole Mayerhofer

Der Wunderkuchen hat diesen Namen, da man bei der Flüssigkeit frei wählen kann, was man verwendet. Ob Milch, Wasser, Kaba, Likör, Kokosmilch, alles ist erlaubt. Ggf. auch passend zur Füllung der Torte.

Am nächsten Tag schmeckt er noch saftiger, d.h. er kann auch gut vorbereitet werden.

Zutaten:

5 Eier M
2 Pckg. Vanillezucker
250 g Puderzucker
250 ml Rapsöl
250 ml Eierlikör/oder alternativ Baileys
125 g Weizenmehl Type 405
125 g Speisestärke
1 Pckg. Backpulver

Zubereitung:

Eier, Vanillezucker und Puderzucker mit dem Ballonschneebeesen sehr schaumig rühren, ca. 10 Minuten.

Rapsöl und Eierlikör (oder Baileys) zugeben.

Mehl, Stärke und Backpulver mischen (z.B. mit K-Haken) und

dann vorsichtig von Hand unterrühren. Mit der Maschine geht zuviel Luft raus!

O/U 180 Grad. Gugelhupf 60 min. Springform 35 – 40 min. Stäbchenprobe.

Pfirsich-Zwetschgen Chutney



Bilder und Rezept von Elvira Preiß (Originalrezept von Kenwood)

<http://www.kenwoodworld.com/de-de/kenwood-rezeptwelt/rezepte/cooking-chef-rezepte/desserts/aprikosen-chutney>

Zutaten

750 gr. Pfirsiche ohne Haut

750 gr. Zwetschgen

5 große Knoblauchzehen

500 gr. Zwiebel (ich habe die Hälfte Tropea Zwiebel genommen)

500 gr. Zucker

4-5 rote Spitzpaprika

ca 2-3 cm Ingwer

1/2 scharfe Chilischote

200ml Weisweinessig

Salz , Pfeffer ,

1 TL Curry
1/4 TL Zimt
2 Eßl. Gelierzucker
2 bis 3 Eßl. Olivenöl

Zubereitung

Zwiebel, Chili und Knoblauch im Multi kurz auf Stufe 3 zerkleinern und umfüllen.



Paprika waschen , schälen grob zerkleinern und ebenfalls im Multi auf Stufe 3 zerkleinern und umfüllen.



Pfirsiche schälen entkernen und in grobe Stücke schneiden, Zwetschgen entkernen und halbieren. Zusammen mit dem Ingwer im Multi auf Stufe 4 zerkleinern .



Edelstahlschüssel Spritzschutz und Hitzeschutz anbringen.
Koch-Röhrelement und Rührhilfe-Clip anbringen.

Olivenöl in der Kochschüssel bei 100Grad erhitzen,
Zwiebelmischung zufügen und glasig dünsten mit Intervallstufe
4.



Dann Früchte und Paprika zufügen und weitere 15 Minuten weich
kochen .

Essig, Zucker und Gewürze zufügen , alles gut verrühren und 5
Minuten weiterkochen.

Dann Spritzschutz entfernen und Masse ca 45 Minuten einköcheln
das die Flüssigkeit reduziert. Intervallstufe 9.

Damit es nicht ganz so flüssig bleibt habe ich nach den 45
Minuten ca 2 Eßl. Gelierzucker zugegeben und das ganze nochmal
richtig aufkochen lassen und dann in sterile Gläser abgefüllt.

