

Baumkuchen



Rezept und Bilder von Tim Hauck

Zutaten und Zubereitung

Zutaten:

Zwei-Kessel-Masse

500g Butter (zimmerwarm)

200g Marzipan-Rohmasse

500g Zucker

2 Vanilleschoten oder 2TL Vanilleextrakt

12 Eier

300g Mehl

200g Speisestärke

8 EL Amaretto (oder andere Flüssigkeit nach Belieben)

2 Prisen Salz

Dekor: (Meine Variante besteht aus einem Schokoladenguss, kann beliebig verändert werden)

200g Vollmilchkuvertüre

50g Zartbitterkuvertüre

Zubereitung:

1. Den Ofen auf 250°C Grill vorheizen
2. Das Marzipan in Stücke rupfen und mit etwas Amaretto weich rühren. (K-Haken oder Flexielement) Die Butter nach und nach dazu geben und alles zusammen aufschlagen.
3. Eigelb, Vanilleextrakt oder Schoten (ausgekratzt) und den restlichen Amaretto dazu geben und sehr schaumig rühren. (Jetzt am Besten den Ballonbesen)
4. In einem zweiten Kessel das komplette Eiweiß mit dem Zucker und Salz halb steif schlagen. Die Speisestärke dazu geben und dann komplett steif schlagen. (Ballonbesen)
5. Nun zunächst ein Drittel des Eiweißes unter die Marzipan-Masse heben, dann das restliche Eiweiß und das gesiebte Mehl immer im Wechsel vorsichtig und langsam unterheben. Das geht am Besten mit der Unterhebefunktion und dem K-Haken oder der Hand. 😊 ☐
6. Die Backform / Backrahmen mit Backpapierauslegen. Die Ränder nicht fetten.
7. Eine Schöpfkelle zum portionieren nutzen und den Teig in einer sehr dünnen Schicht gleichmäßig auf dem Backpapier ausstreichen, in den Backofen und für maximal 2 Minuten backen. Der Teig ist fertig wenn die Oberfläche Gold-Braun ist. Diesen Vorgang solange wiederholen bis die Schüssel leer ist. Das Verstreichen funktioniert am Besten mit einer Winkelpalette die in die Form passt. (Bitte die Menge in der Schöpfkelle merken, dadurch erhält man immer gleich dicke Schichten.)
8. Nach dem Backen komplett auskühlen lassen, danach aus der Form holen und je nach Wunsch zurecht schneiden. (Reste bitte essen! Mega lecker!)
9. Die Kuchenteile mit einer Marmelade, Ganache oder Creme aufeinander verkleben und den Kuchen so in die Höhe stapeln.
10. Solltet Ihr Kuvertüre nutzen, achtet auf die richtige Temperatur. Die Kenwood auf 31°C einstellen und sehr langsam schmelzen und selten rühren. Dies verhindert das Eindringen von Luft und beim Abkühlen einen Grauschleier. Solltet Ihr keine Küchenmaschine mit Hitzefunktion haben versucht es mit

der Impf-Methode.

Hierfür 2/3 der Kuvertüre über einem nicht mehr kochenden Wasserbad schmelzen, danach die Kuvertüre vom Wasserbad nehmen und das restliche Drittel dazu geben. Die noch nicht geschmolzene Kuvertüre sorgt dafür dass die komplette Kuvertüre auf ca. 30-32°C abgekühlt wird.

Inspiration und Grundrezept von „Das große Backen 2018“

Variiert von mir und umgeschrieben für Kenwood CCG.



Nussknacker Kuchen



Rezept und Bild von Claudia Balicki

Zutaten:

90g Mehl
75 g Kalte Butter
90 g Rohrzucker
2 Eßl. Milch
450 g Nüsse gemischt nach Wahl
100 g Rohrzucker
50 g Sahne
1 Ei

Zubereitung:

90 g Mehl mit 75 g Kühltank kalte Butter mit dem Flexi kräftig vermischen, dass eine grobkörnige Masse entsteht. Dann die Mischung mit 90 g braunen Rohrzucker und 2 Esslöffel Milch zu einem glatten Teig kneten. Ich habe einfach den Flexi weiter genommen, weil es wenig Masse ist. Für 2 Stunden eingewickelt in den Kühltank geben.

450 g Nüsse
(Walnuss/Haselnuss/Para/Macadamia/Mandelstifte/Blätter/Pistazien), was man mag und da hat in einer Pfanne mit 100 g Rohrzucker anrösten. Abkühlen.
Mit 50 g Sahne und 1 Ei vermischen.

Den Teig vom Kühltank Teig in einer Springform festdrücken, Mischung drauf und im vorgeheizten Backofen auf 180 Grad 35

Minuten backen. Ich habe Umluft genommen. Bis die Nüsse braun sind.



(Bild von Margit Fabian)

Schmecken irgendwie wie Müsliriegel. Ich liebe den Nussknacker ♥. Schön ist auch eine eckige Form und in Riegel schneiden – als Müsliriegel. Eurer Fantasien sind keine Grenzen gesetzt.

Tipp Gisela: Die Mengen vom Boden sind gering, die kann man auch gut erhöhen. Ich hatte z. B. doppelte Menge Teig (da der so wenig ist), aber nur 1,5fache Menge Belag. Für ein ganzes Blech würde ich alles in 2,5-3facher Menge nehmen.

Wenn der Kuchen ausgekühlt ist, lässt er sich auch gut schneiden:



Schokomuffin



Bild und Rezept von Stine Helm

Trockene Zutaten:

250 gr Mehl

8 gr Backpulver

20 gr Backkakao

50 gr Zucker

200 gr geriebene Osterhasen (oder Nikolaus oder einfach Schokolade)

Feuchte Zutaten

1 Ei

125 gr Sauerrahm

200 ml Vollmilch

100 gr Nussnougatcreme

Die trockenen Zutaten gut durchmischen.

Die feuchten Zutaten in der Maschine gut verquirlen.

Die trockenen Zutaten zugeben und GANZ kurz vermischen.

Insgesamt höchstens 1 Minute!!

Mit dem Eisportionierer in Muffinsförmchen geben. Zwischen 20 und 25 min bei 180 Grad Umluft backen.

Dunkle Roux (Einbrenne)

Eine **Warnung** vorab: Mehrere User berichteten von einer Verformung des Flexi durch die hohe Temperatur.



Eine Roux ist eine Einbrenne. Es gibt helle und dunkle Roux. Beide werden zum Saucen binden verwendet. Die helle Roux kann auch als Basis für Bechamel oder Velouté verwendet werden.

Die fertige Roux in ein WECK Glas füllen dann hält sie sich monatelang im Kühlschrank.

Dunkle Roux kann nur in der Gourmet zubereitet werden weil die Temperatur in der CC zu gering ist. Aber wer nur die CC hat kann eine helle Roux machen und in der Pfanne noch nachbraten.

Zutaten:

125g Butter

125g Mehl

Zubereitung:

Butter bei moderater Hitze schmelzen.

Flexi einsetzen und auf 180°C stellen

Mehl zugeben und rühren lassen bis die gewünschte Farbe erreicht ist.

Temperatur ausstellen und auf Intervall etwas abkühlen lassen.

In ein Glas abfüllen und in den Kühlschrank.

Anwendungsbeispiel:

Bratwurst mit Endivien-Kartoffelstampf



Kartoffelstampf zubereiten und Endiviensalat mit wenig Dressing. Erst im letzten Moment mischen.

Bratwurst mit halben Zwiebelringen in einer Pfanne in Olivenöl oder Butterschmalz braten. Bratwurst und Zwiebeln raus nehmen und beiseite stellen. Den Bratensatz mit Jus ablöschen und etwas einkochen lassen. Mit Shoju (japan. Sojasauce) abschmecken und mit der dunklen Roux binden. Dazu etwas Roux aus dem Glas nehmen und mit dem Schneebesen in die Sauce einrühren. Etwas kochen lassen. Ist die Sauce noch zu dünnflüssig nochmal Roux zugeben. Zum Schluss etwas Schmand mit dem Schneebesen einrühren.

