

# K Haken Zubehörvorstellung



## **Wofür kann er verwendet werden :**

Rührkuchenteige, Plätzchenteige, größere Mengen Mürbteig, aber auch für größere Mengen Nudelteig, für die Masse für Hackfleischküchle vermischen für Roggenteige beim Brotbacken eignet er sich auch sehr gut.

Spätzlesteig , Gewürzpaste, Chiabatteteig, Kartoffelbrei, Keksteig, Honigkuchenteig,

Knuspermüsli, Streußel, Knödelteig , Spritzgebäckteig, Kartoffelpuffer aller Art zusammen rühren, Obatzda, Füllungen, Dips, Cremes aller Art,

Mehlklöse ( Mehlkköße werden aus Butter und schaumig geschlagenen Ei, Mehl und etwas Backpulver sowie Milch verrührt. Dann werden sie mit 2 Löffeln abgestochen und in kochendem Wasser kurz gegart. Dazu kann man Obst essen oder wie Spätzle verwenden Rezept von Nicole Montag)

---

# Salzburger Nocken



Rezept und Bilder zur Verfügung gestellt von Katharina Karner

Ihr braucht

6 Eier

6 EL Zucker und etwas Zucker für die Form

etwas Butter für die Form

4-5 EL Marmelade / Konfitüre nach eurem Geschmack, am besten mit Fruchtstücken drin. Meine Favoriten sind Preiselbeermarmelade (siehe Fotos) oder Schwarze Ribisel / Schwarze Johannisbeere.

2 EL Cognac / Rum / Weinbrand



Die Form ausbuttern und mit Zucker ausstreuen.

Den Backofen auf 0 / U Hitze 220 bis 230 C vorheizen

Dann kleide ich den Boden der Form mit Marmelade aus und verteile 2 EL Cognac darauf. Der Alkohol verdampft und hilft den zarten Schnee schön anzuheben und das Soufflé besonders locker zu machen.



Jetzt trenne ich die 6 Eier. Eiweiß in die Rührschüssel, das Eigelb in einen Becher wo ich das Eigelb mit einer Gabel kurz verflüssige



Eiweiß steif schlagen (Rührbesen) und währenddessen die 6 Eßl. Zucker langsam einrieseln lassen



Die Eigelbe hebe ich flott per Hand unter



Diese Masse wird nun mit einer Teigkarte als Nockerl in die Form geschichtet  
Und 10 Minuten auf der untersten Schiene gebacken, ohne dass die Tür geöffnet wird!!! Ganz wichtig, nicht guggen!!!



---

## Quarkkuchen



Bilder und Rezept zur Verfügung gestellt von Nicole Kebellus

6 Eier mit 6 El Puderzucker und 1Pk Vanillezucker schaumig rühren

250 Gramm Quark 40% sowie Zitronenabrieb dazu geben.. mit der Zitrone meiner Meinung nach nicht sparen ☐

Dann schnell 5 El Mehl unterheben und in einer Auflaufform backen bei 170 Grad 35min lang.



---

## Flattertorte (Himmelstorte, Schwimmbadorte, Baisertorte )



Zutaten für den Teig

125 g Butter

4 Eigelb

125 g Zucker

150g Mehl

2TL Backpulver  
2 Eßl. Vanillzucker  
4 Eiweiß + 200g Zucker  
Mandelplättchen

#### Zubereitung

Eigelb , Zucker, Butter und Vanillzucker schaumig rühren.  
Mehl und Backpulver unterheben.

4 Eiweiß mit 200g Zucker steif schlagen.

Die Hälfte des Teiges in eine gefettete Springform geben, die halbe Eischneemasse darüber streichen und mit Mandelplättchen bestreuen.

Bei 170° Heißluft mittlere Schiene 30 Minuten backen.

Die zweite Teighälfte genauso backen.

gefüllt kann die Torte nach Belieben werden.

Unsere Lieblingsfüllung ist eine Zitronenfüllung

3 TL Speisestärke mit 1/8 ltr Wasser , 100g Zucker und dem Saft von 3 Zitronen zu einer Creme kochen.

Creme erkalten lassen und dann 1/2 ltr Sahne steif geschlagen unterheben und zwischen die Böden füllen.

---

## Piadină Romagnola



Rezept und Bilder von Claudia Althaus-Küpper zur Verfügung gestellt

Die Geschichte der Piadina Romagnola reicht bis in die etruskische Zeit zurück. Dank der Einfachheit und Vielseitigkeit der Zubereitung blieb die Piada jahrhundertlang das Mahl der Bauern und Armen. Sein Siegeszug für die breite Masse begann erst in den 1940er und 1950er Jahren, als er dank der zahlreichen Kioske, die diese duftende Spezialität zu einem günstigen Preis anboten. Touristen auf dem Weg zur Adria konnten nicht widerstehen....

### Zutaten und Zubereitung

Das Rezept ist sehr simpel, der Geschmack geprägt durch den Strutto, das Schweineschmalz und ein gutes Mehl.

500 g Mehl

180 g Wasser

125 g Schweineschmalz

10 g Salz

5 g Natron optional

Alle Zutaten ausgiebig mit dem Knethaken miteinander verkneten und 5 Stücke je ca. 170 g abmessen und zu Kugeln formen.

Die Kugeln etwas ruhen lassen und dann mit einem Rundholz zu Fladen von 25-28 cm Durchmesser ausrollen.

Die Fladen vor dem Ausbacken mit der Stipprolle bearbeiten, dann garen die Piadas besser durch.

Nach Belieben belegen und genießen.



## Variationen

Bild 1



Prosciutto die Parma, Mozzarella, Tomaten frisch und getrocknet, etwas Knoblauch und Rucola auf einem Bett aus Frischkäsecreme mit Kräutern

Bild 2



Lachs mit Gurkenscheiben und Eisbergsalat auf einer Dill/Frischkäse-Aioli

Bild 3



Schweinebraten rosa gebraten in Scheiben mit Balsamico sautierten Borrettane Zwiebeln, getrockneten Tomaten und Rucola auf einer Tonnatomajonaise...

Rezept Tonnatomajonaise

Tonnatomayo..

Ich mache eine Majonaise aus dem ganzen Ei, dazu ein Teelöffel Senf, ein Spritzer Essig, Salz und Pfeffer, hierbei eine halbe Knoblauchzehe und mixe das ganze auf, dann schluckweise Öl hinzugeben, ich mische gern Olivenöl mit Rapsöl.

Ein Esslöffel der Mayo plus 2 Esslöffel Frischkäse und 1 Esslöffel/eine Gabel Thunfisch und alles miteinander mischen, abschmecken, fertig

Bild 4



Soppressa aus dem Veneto, gepaart mit Ziegenkäse, frischen Tomaten, Gurkenscheiben und Eissalat auf Kräutercreme

---

## Mini Maultaschen mit Fleischfüllung



Rezept und Bilder von Elvira Preiß

### **Zutaten Teig**

300 g Semola grano duro rimicanati

300 g Mehl

6 Eier

2 Essl. Olivenöl

alle Zutaten mit dem Knethaken zu einem festen Teig verarbeiten .

In Frischhaltefolie einpacken und mindestens 1 Stunde in den Kühlschrank stellen.

## **Füllung**

1 Knoblauchzehe

1 Zwiebel

400g Hackfleisch

400g Babyspinat

200g Kalbsbrät

Pfeffer , Salz, Maggikraut

Knoblauch und Zwiebel in einer Pfanne anbraten , Hackfleisch hinzufügen und mit anbraten , Spinat ebenfalls hinzufügen und anbraten mit Pfeffer , Salz und Maggikraut würzen.

alles abkühlen lassen

abgekühlte Masse zusammen mit dem Kalbsbrät im Multi mit dem Messer zu einer Masse zerkleinern.

Den Teig mit der Lasagnewalze auf gewünschte Stärke auswalzen , die Bahnen müssen die komplette Breite der Walze ausfüllen wenn man die Mini Maultaschen mit dem Raviolimaker macht.

Ich hatte bei der neuen Walze die Stärke 5.

Die Teigbahnen auf einer Seite gut bemehlen.

Den Raviolimaker auf die Maschine setzen.

2 gleichlange Teigbahnen nach Anleitung mit der bemehlten Seite nach außen in den Raviolimaker einlegen und dann die weiße Einfüllhilfe aufsetzen.

Die Füllung in einen Spritzbeutel füllen und dann in den Teig einfüllen , wenn man am Rad dreht sieht man immer wieder wenn die Öffnung des Teiges kommt und da dann am besten reinfüllen.



Die fertigen Maultaschen noch etwas liegen und antrocknen lassen dann lassen sie sich besser voneinander trennen.



---

## Bananen-Splitt Torte



Rezept und Bilder von Jitka Hauffe

### Zutaten und Zubereitung

5 Eiweiß mit einer Prise Salz steif schlagen.

5 Eigelb, 3 EL Wasser und 150g Zucker schaumig schlagen.

200g gemahlene Haselnüsse, 1,5 TL Backpulver und 2 EL Kakao zur Eigelbmasse geben und dann den Eischnee unterheben.

Bei 170 Grad Ober-/Unterhitze für 30min backen.

Abkühlen lassen.

Nuss-Nougat Creme auf den Boden verteilen, Bananen halbieren und oben drauf legen.

2 Becher Sahne, 2Pck. Vanillezucker und 2 Pck. Sahnesteif aufschlagen und auf die Bananen geben.

Am besten den Tortenring nach dem abkühlen vom Kuchenboden wieder drum machen.

1 Pck Mandelblättchen in der Pfanne anrösten, Butter und Zucker dazu geben und karamellisieren.

Etwas abkühlen lassen und auf die Sahne geben.

Torte in den Kühlschrank stellen und gut durchkühlen lassen.

Wer mag kann noch Eierlikör oder Schokoglasur oben drauf geben

