

Pasta (Riso) mit Apfel, Rosinen und Mandeln



Rezept abgewandelt von einem Rezept von Barilla

4 Personen

Perfekt als Vorspeise, schmeckt warm und kalt. Könnte man auch als "Nudelsalat" zum Grillen servieren.

Zutaten:

250 gr. Reismudeln oder Sternchennudeln oder Ditalini (kurzgeschnittene Macheroni) oder Suppenherzchen, ich hatte die Matrize Riso und habe mir aus 1 kg. Semola und 450 gr. Ei einen Riso-Vorrat angelegt..

70 gr. Rosinen

100 gr. Mandeln geschält

2,5 Äpfel (ich hatte sie geschält, im Originalrezept verwendet man grüne Äpfel mit Schale)

80 ml gutes Olivenöl

20 gr. Petersilie

1 Zitrone (bei mir 1,5 Zitronen)

Salz/Pfeffer

Zubereitung:

Zuerst habe ich mit dem K-Haken in der Kenwood den Nudelteig aus 1 kg. Semola und 450 gr. Eier gerührt und etwas abgedeckt

stehen lassen. Dann in der Fattorina mit der [Riso-Matrize](#) ausgegeben (das wäre auch mit der Pasta Fresca gegangen, aber in der [Fimar MPF 1.5](#) mit dem automatischen Abschneider war es einfach bequemer).



Dann Rosinen mind. 10 Minuten in etwas Wasser einweichen und dann das Wasser abgiessen und auspressen.

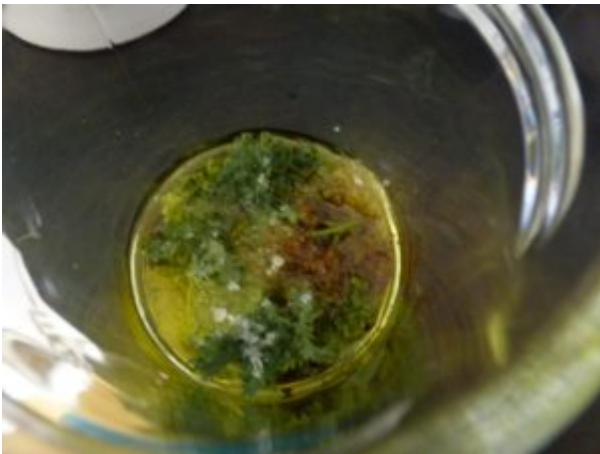


Die Äpfel und Mandeln zusammen durch den Würfelaufsatz jagen (manche Mandeln wurden halbiert, manche sind heil durchgekommen und es gab auch am Rand kleinere Mandelstückchen, die Mischung passte ganz gut).

Saft einer Zitrone über die gewürfelten Zutaten geben. Auch Rosinen zugeben.

Wasser zum Kochen bringen mit Salz und die Nudeln al dente kochen. Etwas Öl über die Nudeln geben (ich hatte Trüffelöl, da gab ein Megaaroma. Äpfel, Rosinen, Mandeln zu den Nudeln geben.

Falls beim Umfüllen der Apfelmischung zu den Nudeln noch Zitrone übrig bleibt, mit in die Gewürzmühle geben. Ich hab weiter noch etwas Petersilie, Salz, Pfeffer, das restliche Öl, Saft von halber Zitrone zugeben und mixen.



Einen Teil vom Dressing auf den Teller geben. Den Rest in die Nudelmischung. Abschmecken, servieren, geniessen ☐



Emile Henry Brötchenkranz Kronenform Couronne – Sammlung von Rezepten auf Deutsch

1. Brioche aus mitgelieferter Anleitung von Emile Henry



Zutaten:

500 gr. 550er Mehl

10 gr. Salz

5 gr. trockene Hefe (ich hatte 10 gr. frische)

30 gr. Puderzucker (im französischen Rezept nehmen sie Puderzucker, im englischen normalen Zucker)

150 gr. Milch 1,5 %

110 gr. Wasser

2 Eier Gr. M

35 gr. Butter

Spritzer Vanilleextract

1 Teelöffel Orangenblütenwasser (ich habe geriebene Orangenschale genommen)

50 gr. Vollmilchschokoladendrops

Topping:

2 Teelöffel Hagel- oder Perlzucker

1 Ei zum Bestreichen

10 gr. Butter zum Einfetten und etwas Mehl

Zubereitung:

In der Beschreibung wird der Teig komplizierter mit 40 Grad Wasser- und Milchttemperatur gemacht. In der Kenwood habe ich einfach Mehl, Salz, Hefe, Puderzucker, Milch, Wasser, Eier und Butter in den Kessel gegeben, den Knethaken eingesetzt und den Teig ca. 5 Minuten auf Min und 2 Min auf 1 kneten lassen. Im Winter würde ich ggf. 30 Grad Temperatur zugeben. Jetzt im Sommer war es auch so warm genug ☐

Dann Schokotropfen, Vanilleextrakt, Orangenschale (bei mir zzgl. etwas Perlzucker) einarbeiten (dauerte ca. eine Minute).



Schüssel abdecken (z.B. mit einer Duschhaube) und Teig eine halbe Stunde gehen lassen.

In der Zwischenzeit den unteren Teil der Form mit geschmolzener Butter fetten und danach etwas Mehl drüberstreuen.



Den Teig nochmals kurz kneten, damit keine Gasbläschen drin sind.



Auf der Arbeitsplatte etwas Mehl ausstreuen, erst einen Zylinder formen und davon 8 halbwegs gleich große Stücke abschneiden.



Zu Brötchen schleifen und in die Mulden der Form legen. Abdecken und weitere 30 Minuten bei Zimmertemperatur ruhen lassen. In der Zwischenzeit den Ofen auf 220 Grad/0-U vorheizen.



Nach Ablauf der zweiten Gehzeit ein Ei (bzw. ein halbes reicht auch) verquirlen und wenn man mag auch noch etwas Hagel- oder Perlzucker drüberstreuen. Deckel drauf und dann in den Ofen.



25 Minuten 220 Grad. Dann wird es spannend, dann kann man den Deckel abheben (und dann ohne Deckel weitere 5 Minuten backen). So sah es bei mir aus nach 25 Minuten:



Dann noch weitere 5 Minuten 220 Grad und zack fertig...



Viel Spaß beim Nachmachen!

1. Baguettebrötchen aus Brot-Backen-in-Perfektion, Buch von Lutz Geissler (Zutaten aus Buch, Rest für Form abgewandelt)



Zutaten:

590 gr. Weizenmehl 550 (ich habe diesmal das französische T65 verwendet)

400 gr. Wasser

12 gr. Salz

0,4 gr. Frischhefe (wer nicht wiegen mag: ein kleines Stückchen, ca. so groß wie eine Risonenudel, d.h. etwas größer als ein Reiskorn)

Zubereitung:

Zutaten in Kessel geben, Knethaken einsetzen, 8 Minuten kneten

(davon 6 Minuten auf Stufe "Min" und zwei Minuten auf Stufe 1.

Mit einer Duschhaube oder feuchtem Tuch abdecken und den Teig 24 Stunden bei Zimmertemperatur stehen lassen. Immer wenn man in den ersten 16 Stunden am Teig vorbeikommt und zufällig dran denkt die Hände feucht machen und den Teig dehnen und falten. Dann wieder abdecken).

Form mit etwas Butter austreichen und etwas Mehl zugeben.

Nach ca. 24 Stunden (im Sommer eher schon nach 16 Stunden) den Teig auf gemehlte Fläche geben (vorsichtig, damit nicht zu viel Gas entweicht) und in 8 möglichst gleich große Stücke teilen. So ca. 120 gr. pro Stück erschien mir ein guter Wert. Dann habe ich die Brötchen so wie normalerweise ein Brot rundgeformt (Teig von den Seiten zur Mitte ziehen, um etwas Spannung reinzubekommen) und in die Form gelegt.

Ich war mir nicht sicher, ob ich die glatte Seite oder den Schluss nach oben in die Form legen sollte. Habe die Hälfte mit Schluss nach oben reingesetzt (das sind die, die im ersten Bild bei diesem Rezept von Uhrzeit 10 bis 5 Uhr sind, d.h. die auch später aufgerissen sind) und die andere Hälfte mit der glatten Seite nach oben.

Beim nächsten Mal werde ich alle mit Schluss nach oben einsetzen.

Deckel auf die Form und ca. eine Stunde ruhen lassen. Ca. halbe Stunde vor Ablauf der Gehzeit den Ofen auf 250 gr. 0/U vorheizen.



Brötchen mit Wasser besprühen, Deckel drauf und in den Ofen schieben und Temperatur auf 230 Gr. verringern.

Nach 20 Minuten habe ich den Deckel heruntergenommen und weitere ca. 5 Minuten backen lassen.

Sie haben wunderbar geschmeckt, werden wir sicher so häufiger machen!



3. Morgenmuffel-Variante

Diese Variante kommt vom Arbeitsaufwand fast an Knack-und-Back-Brötchen hin, man muss lediglich am Abend zuvor dran denken, dass man morgens gerne frische Brötchen hätte. Ich fand das Ergebnis gut, finde aber persönlich die 24-Stunden-Variante aus Rezept Nr. 2 besser.

**Zutaten:**

500 gr. Mehl 550
5 gr. Frischhefe
1 TL Salz
1 TL Zucker
350 ml Wasser

Zubereitung:

Form mit Butter ausstreichen und wenn Butter fest ist etwas Mehl drüber streuen.

Alle Zutaten in Kessel geben, Knethaken einsetzen, 35 gr. Temperatur zugeben und 5 Minuten kneten.

Etwas Mehl auf Arbeitsfläche geben. 8 halbwegs gleich große Stücke absteichen, zu Brötchen rundschleifen und in die Form geben.

Deckel darüber und über Nacht in den Kühlschrank stellen.

Am nächsten Morgen (oder Mittag oder Abend, wenn der Teig länger im Kühlschrank steht schadet es nicht). die Form mit Deckel herausnehmen und etwas akklimatisieren lassen, während der Ofen auf 250 Grad. O/U vorheizt.

Dann mit Deckel in Ofen stellen, 20 Minuten 230 Grad backen. Deckel abheben und weitere 5 Minuten backen. Fertig.

4. Käsebrötchen ohne Käse von Katharina Karner



als Rezeptvorlage dient das Käsebrötchen Rezept von Björn Hollensteiner Brot doc Bookazine 1 Seite 52
<https://brotdoc.com/2012/02/21/kasebrotchen/>

es wurde wie folgt abgewandelt

200g Weizenmehl

200g Manitoba

240g Wasser, lauwarm

8g Salz

8g Backmalz

8g weiche Butter

1,6g Trockenhefe (oder 5g frische Hefe)

Alle Zutaten bis auf die Butter in den Rührkessel, das Wasser als erstes. 2 Minuten auf MIN verrühren lassen, dann erst die Butter hinzu. Weitere 7 Minuten auf Stufe 1,5 kneten lassen. Der Teig ist eher fest und löst sich gut von der Schüssel.

Ich habe ihn dann in eine geölte Tuppereschüssel mit Deckel gegeben und 24 h im Gemüsefach schlummern lassen.

Am nächsten Tag 8 gleiche Teile von ca 80 g abstechen und rund formen. Mit dem Schuss nach unten in die kräftig ausgebutterte EH Form legen und 1 Stunde gehen lassen.

Das Backrohr auf 230 Grad O/U vorheizen.

Die Brötchen nach Geschmack einschneiden, mit einem Pflanzensprüher besprühen, den Deckel drauf und 25 Minuten

backen. Dann Deckel entfernen und 5-10 Minuten bräunen lassen. Möglicherweise kann man auch eine höhere Temperatur wählen, wenn eine knusprige Kruste gewünscht ist.



Für Käsebrötchen wird jedes Brötchen mit einer dünnen Scheibe Gouda belegt. Dadurch entfällt das Besprühen mit Wasser.

5. Vanilleschnecken

Rezept und Foto zur Verfügung gestellt von Sigrid Hess



Zutaten:*Hefeteig:*

70 g kalte Milch

120 g heißes Wasser

5 g Salz

40 g Zucker

40 g Margarine oder Butter

400 g Mehl

1 Eßl. Lievito Madre und 4 g Hefe oder

10 g Hefe

Füllung:

150 g Milch

2-3 Eßl. Zucker

1 Päckchen Vanillepudding-Pulver

Kurz aufkochen

250 g Quark und

1 Ei rasch unterschlagen.

Zubereitung:

Zutaten für den Hefeteig in der Kenny 6 min. auf min – 1 mit Knethaken laufen lassen.

2 Stunden oder länger gehen lassen.

Füllung zeitgleich mit dem Teig zubereiten, sie muss abkühlen. In der Kenny geht das mit dem Flexielement, alternativ klassisch im Topf.

Coronne mit flüssiger Butter ausstreichen. Wenn die Butter erkaltet ist etwas bemehlen.

Nach der Gehzeit den Teig rechteckig ausrollen, Füllung draufstreichen, aufrollen. (Anmerkung Gisela: Ein paar Apfelschnitze drauf wären sicher auch gut)

In Scheiben schneiden, mit Mandeln oder Hagelzucker bestreuen und bei 190 Grad ca. 30 min. backen.

In den kalten Ofen stellen 200 Grad, nach 40 min (die

Aufheizzeit zählt zur Zeit dazu) den Deckel abnehmen und noch 10 – 15 min weiterbacken.

6. SONNTAGSBRÖTCHEN ohne Mühe von Sigrid Hess



(Foto Sigrid Hess) Hier kommt das Rezept, es schmeckt tatsächlich auch. Und mich begeistert, dass man sie in den Ofen stecken kann und dann in Ruhe duschen, Tisch decken ... Auch am Vortag ist es nur ein Arbeitsgang.

SONNTAGSBRÖTCHEN ohne Mühe

Am Vortag Teig herstellen:

250 – 260 g Wasser

1 Teel. Honig

11 g Salz

225 g Dinkelmehl 630

225 g Weizenmehl 550

50 g Lievito Madre, frisch gefüttert

ein kleiner Krümel Hefe, etwa eine halbe Erbse

Teig etwa 2 Minuten auf 1 und 5 Minuten auf min kneten.

Sofort nach dem Kneten in 8 Teile teilen, diese rund formen und in die gebutterte Couronne setzen. Kühl stellen (mit kühl stellen ist eher der Keller als der Kühlschrank gemeint. An diesem Punkt wird noch geforscht. Entweder Keller bei vielleicht 15 Grad oder erst 2 Stunden Zimmertemperatur und dann Kühlschrank)

Am Morgen Form in den kalten Ofen stellen, auf 260 Grad Ober- und Unterhitze einschalten und 40 Minuten backen.

Dann den Deckel abnehmen und noch ca. 8-10 Minuten bräunen.

Panzanella



Foto Karsten Remeisch

Wenn es richtig heiß ist und die Tomaten vollreif sind, gibt es bei Karsten öfter mal Panzanella. Und wie das geht, verrät er uns hier:

Panzanella für 4 Personen

- Altbackenes Weißbrot vom Vortag (Ciabatta o.ä.)
- 4-5 vollreife Tomaten (idealerweise San Marzano)
- 1 rote Zwiebel
- 1 kleine Salatgurke
- 2 handvoll Kirschtomaten als Einlage
- schwarze Oliven
- Rotweinessig
- Olivenöl
- Salz
- Pfeffer
- Zucker

- Basilikum
- Kapern und Sardellenfilets nach Geschmack

Die Tomaten halbieren und den Strunk entfernen. Im Multi mit dem Messer sehr fein pürieren und durch ein Sieb streichen.

Die Sauce mit Salz, Pfeffer, Zucker und Essig kräftig würzen, etwas Olivenöl einrühren und kaltstellen.

Die Zwiebel mit der groben Schneidscheibe hobeln, die Gurke entkernen und in Würfel schneiden, Tomaten je nach Größe halbieren oder Vierteln. In einer Schüssel leicht salzen und vermischen. Das Gemüse sollte ein paar Minuten ziehen.

Brot in 3cm dicke Scheiben schneiden und in mundgerechte Stücke reißen. In einer großen Schüssel das Brot mit dem Tomatendressing übergießen, mit den Händen vermischen und ebenfalls kurz ziehen lassen.

Gemüse und Oliven mit dem Brot vermischen, etwas Basilikum darüber zupfen.

Mit Basilikum garnieren und gut mit Olivenöl beträufeln.

Wer mag, kann jetzt noch gehackte Kapern und kleingezupfte Sardellenfilets darüber verteilen.

Eclairs mit salzigem Butter-Karamell



Foto und Rezept zur Verfügung gestellt von Daniela Rest

Zutaten:

Für den Brandteig

170 ml Milch

70gr. Butter

2 gr. Salz (grob gesagt eine Messerspitze)

3 Eier

(Bei Benutzung der Cooking Chef Gourmet einfach auf Brandteig gehen als Hilfe Anleitung vom Blog, z.B. [hier](#))

Für das gesalzene Butter Karamell

50gr. Glucose

50 gr. Fondant

40 gr. leicht gesalzene Butter ,

60 ml Sahne

50 gr. Zucker

Eine Messerspitze Vanille – Extrakt

Für die Patisserie Creme

370ml Milch

25 gr. Butter (ungesalzen)

3 Eigelb

80gr.Zucker

25 gr.Maisstärke

20gr. Weizenmehl Typ 405 (all purpose)

Dekoration: essbares Goldpulver

Zum Ausbringen der Brandteigmasse , eine "grosse" Sterntülle (min 16.mm),

Spritzbeutel

Zum Befallen der Eclairs eine Fülltülle (4mm, Edelstahl)

Zubereitung

Ofen auf 180 Grad Umluft aufheizen

Backblech mit Backpapier auslegen

Für die Eclairs : (Brandteig – Programm nutzen falls Cooking Chef Gourmet vorhanden Anleitung Rezept vom Blog)

1. In einer Pfanne oder Topf oder Kessel der Cooking Chef , die Milch, die Butter , Salz und Zucker erhitzen bis die Butter komplett geschmolzen ist (Rühren nicht vergessen).

2. Von der Platte nehmen oder Hitze ausstellen , die Zutaten mit Flexrührer oder Holzlöffel mischen bis eine gleichmässige Paste entsteht die sich um den Löffel wickelt.

3. Den Teig (in Topf, Pfanne oder Kessel) wieder auf die Herdplatte (wahlweise den Chef wieder heiss werden lassen Rühren bis sich ein Klumpen bildet bzw. der Teig von der einen Seite des Topfes wegkommt.

4. Den Teig in eine Schüssel umfüllen und 5 Min abkühlen lassen

5. Die verquirlten Eier nach und nach unterrühren (ein bisschen Ei zurücklassen) eventuell später nachgeben.

6. Teig Test : Ein bisschen Teig auf einen Löffel nehmen , dann heruntertropfen lassen

Wenn er " V" förmig vom Löffel fällt ist er " fertig"

Wenn nicht- ein bisschen mehr Ei dazu geben und Test wiederholen.

7. Sterntülle und Spritzsack zusammen bringen – Teig einfüllen , Stränge mit ca. 10-cm Länge ausbringen . Abstand beachten.

35 min backen (kleiner Tipp – wenn man eine feuerfeste Schale mit Wasser unten in den Ofen stellt geht der Teig schöner auf)

Vorsichtig alle 2 Minuten den Backofen ein Stückchen öffnen um den Dampf abzulassen.

Für die Patisserie -Creme

1.Die Butter und die Milch unter Rühren erhitzen dann abkühlen lassen

2. Eigelb und Zucker cremig aufschlagen bis es eine dickliche Masse wird

3.Die Maisstärke und das Mehl hinzugeben , weiter mischen

4. ein drittel der heissen Butter- Milch Mischung dazu geben

5. die komplette Mischung in den Topf zurückgeben und den Rest der Flüssigkeit dazugeben , auf geringer Hitze erwärmen , weiter rühren bis die Masse sich verdickt und fester wird.

1 Minute aufkochen, dann sofort von der Wärmequelle nehmen.

Mit einem Spatel in eine Schüssel umfüllen.

Für die Karamell Patisserie Creme

Die heisse Pastisserie Creme und die Karamell Sauce zusammenbringen, unterrühren und für 1 Stunde kühlen.

Für die Karamell Glasur

Mit Silikonpinsel auf die Oberfläche des Eclairs aufbringen.

Karamell Pastisserie Creme in Spritzbeutel einfüllen und mit der Füll- Tülle vorsichtig von unten in das Eclair einbringen.

Nach Wunsch über die Glasur Goldpuder streuen.