Pandoro

Rezept und Bilder zur Vefügung gestellt von Elisabetta Tallarico
Originalrezept von Kenwood Italien und von Elisabetta übersetzt

VORTEIG:
100g Mehl (Manitoba)
60g Wasser
4gr frische Hefe

Alles zu einem homogene Teig verkneten, Kugel formen und ruhen lassen (ca. 30-40Min) bis sich die Kugel verdoppelt hat.

Emulsione:
100g flüssige Butter
1TL Orangen Paste (am besten selbstgemacht)
2TL Vanilleextrakt

Erst Vanilleestrakt gutbunter die flüssige Butter mischen, dann die Orangen Paste.
Alles in den Kühlschrank stellen das es fest wird.

Orangenpaste zum selber machen von Elisabetta

Ich nehm eine Bio Orange und schneid die in grobe Stücke. Orange wiegen. Dann geb ich Zucker dazu, hälfte des Gewichts der Orange. Lass das ganze ca 30-40min stehen. Dann wirds aufgekocht bis die Flüssigkeit gut einreduziert ist.
Hab dann alles in der Gewürzemühle püriert. Hält sich ca 2 Wochen im Kühlschrank

Hauptteig:

500g Mehl (Manitoba)
250g frische Milch
Emulsion
Vorteig
120g Zucker
120g Ei (ca.3 Eier größe M)
10g Salz

Milch, Zucker und Vorteig in die Schüssel der Kenwood geben und mit dem K Haken verrühren. Dann die Eier, Mehl & Salz dazu geben und alles gut auf Stufe 1 verrühren das sich der Teig von der Teig Schüssel löst. Dauert ca. 5-6min.
Zum Knethaken wechseln u d löffelweise die Emulsion unterknete. Immer 1Löffel gut unterkneten lassen bevor man den nächsten dazu gibt. Teig gut 20-30min auf Stufe 1 kneten.

Der Teig wird immer wieder mal per Hand gefaltet. Er soll schön elastisch sein.

Dann den Teig auf eine mit Butter eingeriebene Arbeitsfläche geben und rund wirken. 10min ruhen lassen….das ganzen3x wiederholen.
Teig in eine mit Butter gefettete Schüssel geben und 30min bei Raumtemperatur stehen lassen. Dann für 18Std in den Kühlschrank geben.

Am nächsten Tag Teig aus dem Kühlschrank in der Schüssel bei Raumtemperatur 3Std aklimatisieren lassen.
Anschließend aus der Schüssel nehmen und auf eine gefettete Arbeitsfläche geben…rund wirken und Teigkugel mit der schönen Seiten nach unten in eine Pandoro Form geben.
Teig nun gehen lassen bis er den Rand der Schüssel erreicht hat (kann 3-4Std dauern)

Bei 170Grad 50-55min backen.

Aus der Form holen abkühlen lassen und mit Puderzucker bestreuen.

Hier findet ihr noch ein Video dazu

Mohn-Birnen-Kuchen

Das Rezept stammt von https://www.madamecuisine.de/mohn-streuselkuchen-mit-birne/ und wurde auf Kenwood umgeschrieben.

Einen ähnlichen Kuchen gibt es in einer nahegelegenen Konditorei. Dort ist die Mohnfüllung wesentlich süsser. D.h. wer es ganz süss mag, sollte mehr Zucker zugeben. Wir fanden es so genau richtig.

Für eine runde Springform, 26 cm

Zutaten:

Mürbteig:
200 gr. Mehl
50 gr. gemahlene Mandeln
0,5 TL Backpulver
75 gr. Zucker
125 gr. Butter
1-2 EL Milch

Füllung:
125 gr. Mohn
125 ml Milch
25 gr. Butter
150 gr. Quark (ich hatte 20%igen)
100 gr. Zucker
0,5 Tüte Vanillepuddingpulver (ich hab die ganze genommen)
4 Birnen

2 EL Zitronensaft (habe ich weggelassen mangels Zitrone im Haus)

Fertigstellung:
Puderzucker zum Bestäuben

Zubereitung:

Die Zutaten für den Mürbteig in den Kessel geben, mit dem K-Haken rühren, bis die Zutaten zusammengekommen sind. Mind. halbe Stunde in Klarsichtfolie in den Kühlschrank geben.

In der Zwischenzeit den Mohn mahlen (Stahlgetreidemühle) (Achtung, in Steingetreidemühle geht das nicht, sie könnte zerkleben).

In den Kessel Milch zusammen mit Butter erwärmen (60 Grad). Dann Maschine ausschalten, Mohn zugeben und ca. 20 Minuten quellen lassen.

In dieser Zeit die Birnen schälen und in kleine Stücke schneiden. In Pfanne ohne Fett mit 1 EL von dem Zucker, Zitronensaft (falls man hat) und Birnen ein paar Minuten andünsten. Zur Seite Stellen und abkühlen lassen.

Zur Mohnmasse restlichen Zucker, Quark und Puddingpulver geben und mit dem Flexielement kurz rühren.

Backofen auf 200 gr. O/U vorheizen.

Teig aus dem Kühlschrank nehmen, 2/3 auf den Boden der Form geben und auch am Rand etwas den Teig hochziehen.

Mohnmasse auf den Teig geben. Dann die Birnen drauf verteilen.

Restlichen Mürbteig als Streusel auf Kuchen verteilen (alternativ könnte man ggf. einen Eierguss zubereiten und über den Kuchen verteilen).

45 Minuten im Backofen backen. Abkühlen lassen und mit Puderzucker bestreuen.

Sylter Salat-Dressing

Sylter Salat-Dressing nach TM-Art

Von Stefanie Berger in der Kenwood zubereitet:

Zutaten:
1 Zwiebel
2 TL Salz
60 gr. Zucker
1/4 TL Pfeffer
60 gr. Essig (weißer Balsamico oder Apfelessig, mit Balsamico schmeckt es am besten)
400 gr. Wasser
20 gr. Kartoffelstärke
250 gr. neutrales Öl (Raps- oder Sonnenblumenöl)
100 gr. Soja-Drink (es geht auch mit Kuhmilch, dann ist es nicht mehr vegan)

Zubereitung:
1 Zwiebel (Größe ist irrelevant)
– Klein Schneiden und in einen kleinen Topf oder den Kessel der CC geben
2 TL Salz

60 g Zucker (ich will das ganze nochmal mit Zuckerersatz von Xucker ausprobieren, ich berichte nach)
1/4 TL Pffeffer (den mache ich immer nach Gefühl rein)
60 g Essig
400 g Wasser
20 g Kartoffelstärke
– Zu den Zwiebeln geben und unter Rühren aufkochen lassen (damit die Stärke nicht klumpt und/oder ansetzt); etwa 1 Stunde abkühlen lassen.
250 g neutrales Öl
100 g Soja-Drink
und die abgekühlte Zwiebelmasse in den Blender tun und auf voller Stärke mixen, bis alles schön homogen ist.

Anschließend im Kühlschrank aufbewahren.
Es ergibt ca. 1 Liter Dressing.