

Pizzabrötchen Partybrötchen



Rezept und Foto zur Verfügung gestellt von Ari Dahms

Zutaten:

200 Gramm Wasser,
200 Gramm Milch
1/2 Würfel Hefe
600 Gramm Mehl
200 Gramm Hartweizengries
4 EL Zucker
2 gestrichene TL Salz
4EL Olivenöl dazu

Zubereitung:

Wasser, Milch und Hefe in der CC bei 37 Grad so fünf Minuten ruhen lassen.

Dann Mehl, Hartweizengrieß, Zucker, Salz, Olivenöl ca. 10 Minuten mit Knethaken auf Stufe 1 kneten lassen.

Ich lasse den Teig gerne den Tag über bei Zimmertemperatur gehen, in einer recht großen Schüssel mit Deckel.

Dann rolle ich ihn aus, ca. 1 cm dick und schneide alles kleine Dreiecke.

Nochmal so 30 Minuten gehen lassen.

Brötchen dann in den heißen Ofen bei 270 Grad Umluft (Brot oder Pizzastufe) kurz auf Sicht anbacken.

Ich backe sie nur leicht vor und friere sie dann ein.

Tipp: Besonders gut schmecken sie, wenn man sie aufschneidet, unterm Grill schön bräunt und dann gutes Olivenöl und Rosmarin drauf gibt.

Englisches Toastbrot



Rezept und Fotos wurden von Katharina Karner zur Verfügung gestellt

Zutaten:

800g Weizenmehl oder Dinkelmehl

2 Sackerl Trockenhefe

1 TL Rübenkraut oder 8g Backmalz, alternativ 1 TL Zucker

3 TL Salz

250 ml Wasser handwarm

250 ml Milch handwarm

100g Butter

Optional 2EL Chiasamen und 4 EL Wasser

Zubereitung:

Ich löse Hefe und Rübekraut in der Flüssigkeit auf, schmelze die Butter in der Mikro und gebe sie etwas überkühlt zusammen mit Mehl und Salz in die Rührschüssel und knete 8 Minuten zwischen min und Stufe 1.

Danach lasse ich den Teig 30 Minuten gehen.



Die Masse teile ich in 2 und falte auf einer bemehlten Silikonmatte, bevor ich ihn in Kastenformen gebe (gefettet oder mit Backpapier ausgelegt).



Die Stückgare kann bis zu 1,5 Stunden sein.



Backen bei hoher Anfangstemperatur (220) nach 10 Minuten drossel ich auf 180 und backe etwa noch 35 Minuten.

Danach stürze ich das Brot aus der Form und lasse es am Gitter noch nachbräunen, ca 10 Minuten.

Das Brot ist also in Summe ca 50-60 Minuten im Backrohr.

Mohnback selbstgemacht alla Manni

Rezept von Manfred Cuntz

Zutaten:

250g Mohn frisch gemahlen (z.B. mit Stahlmühle)

150g Milch

50g Zucker

2 Eier

dazu je nach Geschmack: Butter, Rumrosinen, Zitronenabrieb, Marzipan, Amaretto, Zimt

Zubereitung:

Milch aufkochen (im Kessel, Temperatur etwas über 100 Grad)

Mohn zugeben und ausquellen lassen (Flexielement).

Dann die restlichen Zutaten unterrühren.

Pestoschaf



Rezept und Foto zur Verfügung gestellt von Claudia Kraft

Zutaten:

450 g Mehl

300ml Milch

1 El Olivenöl,

Salz

1 Packung Trockenhefe od 1/2 Würfel frische Hefe

Pesto (im Multi mit Messer gemixt)

Rosinen für die Augen

Verquirltes Ei zum Bestreichen

Zubereitung:

Mehl, Milch, Olivenöl und Salz mit Knethaken kneten bei 38 Grad. Rührelement entfernen und auf Rührintervall 3 bei 38 Grad gehen lassen.

Dann die Teile formen wie Kopf, Beine und Schwanz . Den Rest dünn ausrollen und mit Pesto bestreichen und eng einrollen. Dann kleine Stücke abschneiden u mit offener Seite nach oben legen und dabei so platzieren, dass es ein Schaf ergibt.

Augen eindrücken und mit verquirltem Ei bestreichen.

Bei 180 Grad Heissluft ca. 30min backen.

Mohnstrudel



Rezept und Fotos zur Verfügung gestellt von Karin AM

Zutaten:

Teig:

500 g Weizenmehl 700 (entspricht deutschem 550er Mehl)

70 g Zucker

1 gestr. Tl Salz

30g Germ (=frische Hefe)

Abrieb von 1 Bio-Orange

280g Milch

70 g Butter.

Fülle:

350g gem.Mohn (Mohn mit Stahlgetreidemühle gemahlen, nicht Steinmühle!)

120 g Semmelbrösel

150 g Zucker

30g Rum

350g Milch

1 El Zimt

4 El Marmelade (bei mir wars Ribisel kernlos!)

Saft der Orange

Zubereitung:

Fülle:

Milch mit Zucker, Marmelade und Rum erwärmen (ca. 60 Grad), Temperatur abschalten, restliche Zutaten dazu geben und mit Flexi kurz verrühren. In einer Schüssel auskühlen lassen.

Schüssel kurz vom Mohn befreien (kurz ausspülen). Milch bei 38 Grad erwärmen, Germ und restliche Zutaten (bis auf Butter) zufügen und gut verkneten (Knethaken, 2 Minuten bei min.) dann Butter zufügen und 8 Minuten auf Stufe 1 kneten. Bei 38 Grad ohne Röhrelement und Intervall 3 1/2 Stunde gehen lassen. Dünn ausrollen und etwas mehr als das untere Drittel (siehe Foto) in Streifen schneiden. Je 3 Streifen zu Zöpfchen flechten und die obere Fläche bis auf ca. 3 cm oberhalb der Zöpfe mit der kalten Mohnmasse bestreichen.



Mit

dem Tuch einrollen und auf einem mit Backpapier ausgelegten Blech zum Kreis legen (mit dem letzten Zöpfchen kann man die Nahtstelle schön kaschieren).

Mit Eimilch bestreichen. 1/2 Stunde gehen lassen. Nochmals mit Eimilch kurz abstreichen.

Mit Dampf bei 240 Grad fallend auf 180 Grad etwa 1/2 bis 3/4 Stunde schön braun ausbacken.



Foto Karin AM

Bienenstich



Fotos und Rezept von Angelika Haindl

Zutaten:

Für den Hefeteig

500 gr. Mehl (ich nehme 550er)

20 gr. Hefe und 60 gr. Lievieto Madre (wenn man keinen LM hat, die Hefe auf 40 gr. erhöhen).

60 gr. Zucker

2 kleine Eier

70 gr. Butter (zerlassen oder weich)

1/2 TL Salz

200 ml Milch

Für den Mandelbelag

100 gr Butter
135 gr Zucker
2 TL Honig
7 EL Milch
180 gr gehobelte Mandeln

Für die Füllung

1 Eigelb
1 Pckg Vanillepuddingpulver oder 42 gramm Speisestärke
500 ml Milch
Vanillemark von einer halben Schote
45 gr. Zucker
170 gr. warme Butter
50 gr. Puderzucker

Zubereitung:

Für den Teig:

Ich habe alles in der CC geknetet, habe etwas Wärme zugegeben, jedoch nicht mehr als 30°, da ich der Meinung bin, man sollte Hefeteig nicht zuviel Wärme geben. Das lässt ihn zu schnell gehen.

Bei der CC merkt man, wenn der Teig fertig ist: er löst sich immer mehr vom Boden und klettert den Haken hoch, wird ein richtig schöner Kloss.

Den lösen und dann auf einem Backblech ausrollen.

Für den Mandelbelag:

Die Butter mit dem Zucker, Honig und der Milch erhitzen und ca. 6 Minuten einkochen lassen.

Dann die gehobelte Mandeln zugeben und unterrühren. Etwas eindicken lassen, dabei jedoch vorsichtig rühren.



Tipp gehobelte Mandeln selber machen:

Die Mandeln schälen. Diese dann alle auf einmal in die Trommelraffel geben. Einsatz ist die Trommel mit den feinen Schlitzten.

Stopfer drauf. Es muss schnell gehen, sonst zerkrümeln sie zu sehr



Die fertige Mandelmasse etwas abkühlen lassen und dann auf den Teig streichen.

Der Kuchen wird bei HL 20 Minuten auf 200° gebacken.



Wenn der Kuchen ausgekühlt ist, wird er einmal durchgeschnitten... sonst wirds zu kompliziert. Dann jede Hälfte einmal QUER durchschneiden, die Deckel vorsichtig abnehmen.

Für die Füllung

450 ml Milch mit dem Zucker erhitzen (im Topf der CC), die restlichen 50 ml mit dem Eigelb, dem Puddingpulver oder der Speisestärke sowie dem Vanillemark verrühren (in einem Schraubglas und gut schütteln, oder in einem Becher klümpchenfrei).

Sobald die Milch kocht, die Puddingmasse langsam unter rühren in den Topf schütten und alles aufkochen lassen (ein paarmal blubbern reicht, ich nehme übrigens den Flexi-Rührer).

Den Topf wegnehmen, die Masse abkühlen lassen, dabei immer wieder mal umrühren.

In der Zeit die Butter mit dem Puderzucker schaumig rühren. Ich habe den Puderzucker in der Gewürzmühle hergestellt. Schaumig rühren mit Flexi... wenn die beiden Massen annähernd gleich warm sind, zusammen mischen und verrühren.

Nund die durchgeschnittenen Teigplatten mit der Masse füllen und die Deckel wieder drauf... fertig...

Vorsichtig mit Zackenmesser die Bienenstiche in Form schneiden.

Crema Catalana



Foto von Manfred Cuntz

Rezept von "Für jeden Tag 8/2006", angepasst von Manfred Cuntz für die CC

Zutaten für 4 Personen:

50 g Speisestärke

750 ml Milch

6 Eigelb (Kl. M)

50 g Zucker

4-5 El und zum Bestreuen

fein abgeriebene Schale von 1/2 unbehandelten Zitrone

Zubereitung:

Speisestärke in 150 ml Milch auflösen.

Flexi mit schwarzer Gummilippe einsetzen.

600 ml Milch aufkochen, Zitronenschale dazugeben, beiseite stellen.

Ballonbesen, langsam steigern bis Stufe 6

Eigelb und Zucker schaumig schlagen. Dauer ca. 2min.

Flexi mit schwarzer Gummilippe, Kochstufe I

Stärkemilch dazugeben und gut verrühren.

95°C, Flexi, Kochstufe I

Heiße Zitronenmilch langsam zugeben.

So lange erhitzen, bis die Stärke bindet und eine dickliche

Creme entsteht.

ACHTUNG: Es darf nicht wirklich kochen sonst gerinnt das Eigelb. Also aufpassen. Dauer: ca. 5-6min.

Temperatur ausstellen und etwas kalt rühren lassen. (Wenn es schneller gehen soll Schüssel in ein kaltes Wasserbad stellen und von Hand rühren). Bei ca. 85°C in kalt ausgespülte Schüsselchen füllen.

In 4 Schalen (à 150 ml Inhalt) verteilen und abkühlen lassen. Mit 4-5 El Zucker bestreuen und mit dem Gasbrenner karamellisieren.



[Fotos von Manfred Cuntz](#)

Polentacreme

Rezept von Elisabeth Opel

[Download \(PDF, Unknown\)](#)

Dulce de leche – Variationen



Rezept und Foto von D. F.

1. Rezept von D. F. in Anlehnung an dieses:
<http://www.lamedecinepassteparlacuisine.com/2015/03/confiture-de-lait-au-cooking-chef.html>

Zutaten:

2 Liter Milch
500 gr. Zucker
1 TL Natron
2 Vanilleschoten
etwas Zeit

Zubereitung:

Alle Zutaten (mit Ausnahme der Zeit) einfüllen.

Ballonschneebeisen einsetzen und auf höchstmöglicher-Stufe-ohne-Spritzer – bei 100 Grad rühren lassen. Ausgekratzte Vanilleschoten rechtzeitig wieder rausnehmen oder Vanilleessenz benutzen. So lange rühren lassen (geschätzte 40 min. bis 2h) bis die gewünschte Konsistenz erreicht ist.

Ich hab schon etwas früher aufgegeben, da die Maschine laut ist und die Kids ins Bett mussten. Aber die sehr dickflüssige Saucenkonsistenz gefällt mir sogar noch besser als die klassische Streichcreme. Ist so vielseitiger und einfacher auf Crepes und Eiscreme zu verteilen□. Die Konsistenz und der Geschmack sind MEGAcremig und lecker. VIEL besser als mit der gezuckerten Kondesmilchdose.

2. Rezept, Sammelsurium aus diversen Beiträgen in "Backen und Kochen mit Kenwood"

Zutaten:

Milchmädchendosen, ca 400 ml

Zubereitung:

Milchmädchendosen in Marmeladenglas umfüllen und noch etwas Vanille zugeben. Dann verschließen (so sieht man, wenn sie fertig ist. Direkt in Milchmädchendose geht es aber auch).

Wasser zugeben, so dass Dosen komplett bedeckt sind und im Wasser ohne Rührelement 2-3 Stunden köcheln lassen.

Ggf. zwischendurch Wasser nachgießen, damit Dosen die ganze Zeit von Wasser bedeckt sind.

Fertig

3. Rezept von Katja Heckmann



Foto Katja Heckmann/Rezept Nr. 3

Zutaten:

500 ml Milch

100 ml Sahne

2 Prisen Salz

2 x Vanillezucker

100 Gramm weissen Zucker

75 Gramm braunen Zucker

Zubereitung:

Mit dem Flexi Rührintervall 1 bei 110 Grad 36 Minuten rühren. Schmeckt auch sehr gut auf Kekse oder Brownies.

4. Rezept von Conny Opp



Foto Conny Opp/Rezept Nr. 4

Zutaten:

1 Tetra-Pack Kondensmilch 10%
1 Tetra-Pack H-Sahne
100 gr. brauner Zucker
50 gr. weißer Zucker
1 Vanilleschote

Zubereitung:

Alles zusammen (Mark und Schote) ca. 25 Minuten auf 105 Grad köcheln lassen, je nach gewünschter Konsistenz. Ich nehme es in den Kaffee, über Eis oder auch in Naturjoghurt oder Desserts

Maistopf mit Ingwerschaum – auch für Suppenkasper



Foto und Rezept zur Verfügung gestellt von Dagmar Möller/<https://toepfle-und-decke.de/blogspot.com>

Zutaten:

300 g durchwachsener Speck
1 Zwiebel
5 Kartoffeln
3/4 l Gemüsebrühe
500 g Maiskörner

6 geschälte Tomaten

Salz, Pfeffer, bei Bedarf getr. Chili

1/8 l Sahne*Schaum*:

100 ml Milch

5 g Ingwer**Zubereitung:**

Ingwer zerkleinern und in Milch kurz erhitzen. Milch wieder abkühlen lassen. Kartoffeln, Speck und Zwiebeln würfeln (z.B. mit Würfelschneider)

Speck und Zwiebeln anbraten (140 Grad – Kochrührelement Intervall 3).

Dann Kartoffeln zufügen und mit Gemüsebrühe ablöschen. 10 – 15 min köcheln (100 Grad) lassen.

Tomaten im Multi kurz schreddern und zusammen mit abgetropften Maiskörnern, Salz + Pfeffer ggf. Chili nach Gusto dazugeben.

Weitere 15 min. köcheln lassen. Sahne einrühren. – Fertig.

Ingwermilch aufschäumen, Maistopf in Suppentassen füllen und Ingwerschaum darauf geben.

Dazu passt selbstgebackenes Baguette.

Guten Appetit!