

Brioche mit Joghurt



Fotos von Franziska Fischer

Originalrezept von Sasa Retuer, von Franziska Fischer in Teilen abgeändert und auf CC umgeschrieben.

Zutaten:

90g Milch
60g Zucker
10 g Hefe
180g Joghurt
2Eier
550 g Mehl
1/2 Teel Salz

Zubereitung:

Milch, Zucker Hefe bei 30 Grad in der Kenwood Cooking Chef erwärmen.

Joghurt, Eier, Mehl und Salz begeben und immer noch auf 30Grad kneten (Knethaken).

Nach etwa 10 Minuten den Knethaken rausnehmen und den Teig 2 Stunden bei Intervall 3 und 30 Grad gehen lassen.

Nun 16 Kugeln formen, diese in eine Form geben und alles nochmals gut 60 min gehen lassen.

Mit Eigelb bestreichen und bei 180 Grad Umluft backen, etwa 30 min.

Aramäisches Hefegebäck



Rezept und Foto von Katharina Schmidt zur Verfügung gestellt:

Die Hefeteilchen kamen bei uns so gut an, dass ich die schon mehrmals gebacken habe. Rezept hab ich aus einem anderen Forum, es gibt wohl auch ein Buch der Aramäischen Küche. Für die CC von mir angepasst.

30-35 Stück

Zutaten:

Teig:

1 kg Mehl

1 Pck Backpulver

1 Prise Salz

200 g Zucker

2 Pck Vanillezucker

200 g weiche Butter

1 Würfel Hefe

400 ml lauwarme Milch

3 Eier

Öl

Füllung:

50 g weiche Butter/Margarine

50 g Zucker

1 EL Zimt

Öl

250 g Nüsse, oder Schokodrops, oder Mohnmasse

1 Ei (zum Bestreichen)

Zubereitung:

Mehl, Backpulver, Zucker, Vanillezucker und Salz in einer Schüssel vermengen.

Eine Mulde in der Mitte der Schüssel formen. Hefe, Eier, weiche Butter und lauwarme Milch in die Mulde geben.

Anschließend alle Zutaten gut miteinander verkneten bis ein geschmeidiger

Teig entsteht. Mit dem Knethaken ca 5 min Stufe 1. (Teig ist etwas klebrig).

Teig ca. 45 Min. bei 38 Grad in der CC ruhen lassen. (Knethaken rausnehmen, Rührintervallstufe 3)

Teig zu 4 gleichgroßen Bällen formen. Die Teigbälle auf einer mit Öl eingefetteten Fläche ca. 1 cm dick ausrollen.

Butter in einem Topf schmelzen. Den ausgerollten Teig mit Butter bepinseln und mit Zucker bestreuen. Füllung gleichmässig verteilen.

Eine Hälfte auf die andere legen, leicht andrücken. Teig in 10 Streifen schneiden und die Streifen drehen und nach Belieben formen (Schnecken).

Die fertigen Teilchen nochmal ca. 30 Min. ruhen lassen.

Die Teilchen auf Blech legen, mit einem Ei bestreichen und im vorgeheizten Ofen bei 190 °C O/U ca. 20 Min. (ggf. ein paar

Minuten kürzer) goldbraun backen.

Guten Appetit!

Streuseltaler



Rezept und Foto zur Verfügung gestellt von Karin Lokotar

Meine neue Lieblingsmehlspeise... Das Jahr ist zwar noch jung, aber diese Streuseltaler kann nix mehr toppen ☐

Zutaten:

Hefeteig:

500g Mehl

1 Würfel Hefe (ggf .die Hälfte bei Übernachtvariante, siehe Text unten)

60g Zucker

200 ml lauwarme Milch

1 Ei

80g zerlassene Butter

Streusel:

125g kalte Butter

125g Kristallzucker

150g Mehl

Belag:

Ribiselmarmelade

Zubereitung:

Alle Zutaten vom Hefeteig zu einem glatten Teig verkneten (Knethaken) und 60 Minuten gehen lassen.

Dann 16 Kugeln formen, diese ruhen lassen und in der Zwischenzeit die Streusel zubereiten und alle Zutaten vom Streuselbelag mit K-Haken vermischen.

Teigkugeln platt drücken und auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen. Mit Ribiselmarmelade bestreichen und Streusel drauf geben.

Nochmals 25 Minuten gehen lassen.

Dann im vorgeheizten Ofen bei 200 Grad Umluft ca 10 Minuten backen.

Ich hab den Teig gestern abend gemacht, allerdings mit der Hälfte der Hefe, und im Kühlschrank gehen lassen. Morgens hab ich Kugeln geformt, diese dann ca 15 Minuten auf Zimmertemperatur kommen lassen, dann mit Ribiselmarmelade bestrichen, usw. ...

Brioche-Hörnchen über Nacht



Rezept von Verena de la Cruz aus dem Internet und
abgewandelt/Foto Verena de la Cruz

Zutaten:

Teig:

500g Mehl 550

12g frische Hefe

60g Zucker

170ml lauwarme Milch

1 TL Salz

80g zimmerwarme Butter

1 Ei (L)

Sonstiges:

1 Eigelb mit einem Schuss Milch zum Bepinseln

Hagelzucker

Zubereitung:

Die Hefe in der Milch auflösen und Zucker hinzufügen.

Mehl & Salz miteinander vermischen und alle Zutaten dazugeben.
Mit dem Knethaken auf Stufe 1 bei 30C ca. 8 Min. lang kneten.
Danach min. eine halbe Stunde ruhen lassen (ich habe ihn
länger ruhen lassen).

Danach aus dem Teig zwei Kugeln bilden und diese zu einer
Pizza ausrollen. Diese dann jeweils in Dreiecke (Pizzastücke)

schneiden. Die Dreiecke von außen nach innen zusammenrollen – und fertig.

Einige habe ich noch mit Nutella gefüllt.

Die Hörnchen auf einem Backblech mit Frischhaltefolie gut abdecken und über die Nacht in den Kühlschrank stellen (ich habe es im Treppenhaus gelagert).

Am Morgen die Hörnchen mit Eigelb bepinseln und ggf. mit Hagelzucker bestreuen.

Die Hörnchen bei 180 C/Ober-Unterhitze ca. 20 Min backen.

Tipp Michael Joosten:

Optimierung: Zucker und Butter erst zum Schluss rein kneten. Also 7 min kneten und dann den Zucker reinrieseln lassen und dann die Butter zugeben. Zucker und Butter erschweren den Aufbau des Klebergerüstes vom Weizen. Somit kann es sich gut aufbauen und dann die beiden Zutaten dazu.

Brandteigringe / Brandteig-Schwan



Rezept und Fotos zur Verfügung gestellt von Claudia Kraft

Ganz schnell u einfach mit der CC und Flexi.

Rezept sollte für acht Brandteigringe reichen.

Zutaten:

75 g Butter
0,25 l Milch
Salz
2 EL Zucker
150 g Mehl
3-4 Eier

Zubereitung:

In der Schüssel mit Flexi die Milch mit der Butter und einer Prise Salz mit 140 Grad aufkochen.

Unter Rühren das Mehl auf einmal in die kochende Flüssigkeit geben und mit Flexi rühren bis sich Teig von Schüssel löst. Dabei Temperatur abdrehen.

Wenn Teig etwas abgekühlt ist (ca. 60 Grad, damit Ei nicht mehr gerinnen kann) ein Ei dazu geben und rühren bis wieder ein geschmeidiger Teig entsteht. Danach mit jedem Ei so weiter verfahren. Ich habe nur 3 Eier verwendet.

Den Teig in Spritzsack füllen und auf Blech dressieren. Ca 3 cm Abstand dazwischen lassen. Beim nächsten Mal nehme ich Tülle 13 od 14 statt Nr 10. Hätte gerne breitere gehabt. Habe auch die längliche Version für Eclair gemacht.

Bei 180C Umluft ca 30min backen. Ich habe kein Wasser dazu gestellt da ich noch Wasser vom Dampfgaren im Ofen hatte.

Die Ringe am besten kurz vor dem Verzehr belegen. Habe nach dem Durchschneiden den unteren Ring mit Erdbeermarmelade bestrichen. Geschlagene Sahne draufspritzen, mit frischen Erdbeeren belegen. Zweite Hälfte drauf geben und mit Zucker bestreuen und flüssige Schokolade darüber gießen.



Fotos von Claudia Kraft

Tipp Gisela M:

Das gleiche Rezept geht auch für Windbeutel. Dann einfach mit der Sterntülle Häufchen spritzen und ggf. ein Löffelchen mehr Zucker zugeben.

Wichtig: Backofen nicht öffnen während dem Backen.

Brandteig-Schwäne:

Das gleiche Rezept kann man auch für Brandteig-Schwäne verwenden.

Hier zeigt euch Sabina Werder Schritt-für-Schritt wie sie vorgegangen ist (die Herzform ist eine Spiegeleierform)





Teig für Griessnocken



Rezept und Foto von Karin Lerch

Zutaten:

1/4 l Milch
1 Essl. Butter
1 Teel. Salz
100g Hartweizengrieß
2 Eier

Zubereitung:

Alle Zutaten mit dem Flexi auf Kochstufe 1 zum kochen bringen.
Den Hartweizengriess zufügen dabei rühren lassen bis es sich zum Kloss formt .

Temperatur ausmachen.

1 Ei in den heißen Teig rühren. Auskühlen lassen dann nochmals
1 Ei ein rühren und laufen lassen bis es eine schöne cremige
Masse ist. Nockeln formen und in kochende Brühe geben. Guten
Appetit

Spinatknödel – Variationen



Rezept und Foto von Claudia Kraft (Variante 1)

Variante 1

von Claudia Kraft

Spinatknödel mit Mozzarellakern an Frischkäse-Sahne-Sauce

Zutaten:

200g Blattspinat

200g Semmelwürfel

2 Eier

1 kleine Zwiebel

170ml Milch

Petersilie

Salz, Pfeffer, Muskat

1/2 Mozzarella od Kugelmozzarella

Zubereitung:

Frischen Blattspinat im heissen Wasser blanchieren.

Semmelwürfel mit Spinat, Milch, Eiern und Gewürzen einweichen.

Zwiebel fein hacken u in Öl anschwitzen. Petersilie fein hacken u mit

den Zwiebeln unter die Knödelmasse mengen.

Aus dem Knödelteig 6-8 große Teile formen u je eine Mozzarellakugel/Stücke in die Mitte setzen, mit Teig umhüllen

und zu Knödeln formen.

Mit Dampfeinsatz ohne Kunststoffring für ca 20min im Dampfgarer garen und ca 5min nachziehen lassen.

Sauce: 2-3 El Bresso (od Frischkäse) mit etwas Sahne in einen Topf geben, etwas Knoblauch od Knoblauchbutter dazu, verschiedene Kräuter evt Salz/Pfeffer.



Fotos von Claudia Kraft

Variante 2

von Margit Fabian

Südtiroler Spinatknödel



Foto: Margit Fabian, Variante 2

Zutaten für 4 Personen:

300 g Knödelbrot
200 ml Milch
750 g TK-Spinat (auftauen und abtropfen lassen)
1 große Zwiebel
2 Zehen Knoblauch
100 g Butter
75 g Ricotta oder Quark
100 g geriebener Bergkäse
200 g Mehl
3 Eier
Salz, Pfeffer, Muskat
50 g geriebener Parmesan

Zubereitung:

Das Knödelbrot mit der Milch übergießen und ziehen lassen.

Inzwischen die Zwiebel und die Knoblauchzehen fein hacken im laufenden Messer im Multi.

1 Eßl. Butter in die Schüssel geben, schmelzen lassen und dann die Zwiebeln und den Knoblauch mit dem Koch-/Rührelement andünsten.

Den Spinat dazugeben und mitgaren. Falls sich Flüssigkeit angesammelt hat, nochmal im Sieb abtropfen lassen.

In die Schüssel den Ricotta, Bergkäse, Mehl, Eier und das Knödelbrot geben. Mit Salz (vorsichtig dosieren, je nachdem wie kräftig der Bergkäse ist braucht es nicht viel), Pfeffer und geriebenem Muskat würzen und gut vermengen (K-Haken oder einfach das Koch-/Rührelement drin lassen). Etwa 15 Minuten stehen lassen. Wenn die Masse noch zu weich ist, nochmal Mehl zugeben.

In einem großen Topf Wasser zum Kochen bringen, salzen. Mit angefeuchteten Händen golfballgroße Knödel formen (ca. 40 – 50 Stück) und im heißen Wasser 15 Minuten ziehen lassen. Oder bei kleineren Mengen im Dampfgareinsatz, wie bei Variante 1 von Claudia Kraft.

Restliche Butter schmelzen und bräunen lassen, die Knödel in

einem tiefen Teller anrichten, mit der braunen Butter beträufeln, mit geriebenem Parmesan bestreut servieren.

Hinweis:

Die Variante 2 geht auch super mit frischem Spinat

Variante 3

von Katharina Karner



Foto Variante 3 Katharina Karner

Mein Abendessen war ein Paradebeispiel für die CC: Spinatknödel mit Käsesauce.

Verwendete Elemente: Dämpfeinsatz, Multi und Flexirührelement.

Zutaten:

200g Knödelbrot

210 ml Milch

3 Eier

50g Butter flüssig

Salz und Muskatnuss

200g TK Blattspinat, aufgetaut, ausgedrückt und grob gehackt

Zubereitung:

Alles vermengen und nach 10 Minuten mit 2 EL Mehl stauben und mischen. Mit trockenen bemehlten Händen Knödel formen und 15 Min (je nach Größe) im Dämpfeinsatz dämpfen.

Zutaten Käsesauce:

100 ml Wasser

Gekörnte Gemüsebrühe

250 ml Qimiq (alternativ halb Milch halb Sahne)

150g Hartkäse nach Belieben, im Multi fein gerieben

Zubereitung Käsesauce:

Alles in der Rührschüssel mit dem Flexi Stufe 1 und 110Grad aufkochen bis der Käse geschmolzen ist.

Mahlzeit!

Tipp für übrig gebliebene Spinatknödel:

Am nächsten Tag durchschneiden und in der Pfanne anbraten oder einfrieren.

Kinder Schokolade Likör



Rezept und Foto zur Verfügung gestellt von Annika Am

Ein Muss für jeden der Kinder Schokolade liebt ☐

Zutaten:

430 g Kinderschokolade

900 ml Milch

600 ml Sahne
3 Eier
90g Zucker
400 ml Vodka

Zubereitung:

Ein Teil der Milch mit den Kinderriegeln und den Eiern in den Kessel geben und Schokolade schmelzen (ca. 70 Grad/Rührintervall).

Restliche Milch, Sahne und Zucker dazugeben. Temperatur ausschalten. In die abgekühlte Flüssigkeit den Vodka schütten. In Flaschen füllen – fertig.

Im Kühlschrank aufbewahren, hält ca. einen Monat.

Tipp Claudia Kraft:

Die Liköre mit Schoko sollte man täglich in der ersten Woche schütteln, so dass sie nicht fest werden. Ausserdem kühl stellen oder im Keller. Wird im Warmen dann wieder flüssiger.

Mango-Blutorangen-Grütze mit Limettenschaum und knusprigen Herzwaffeln



Foto und Rezept von Maren Grau-Soumana Mayaki

Zutaten für 2 Personen:

2 Reife Mango
2 Blutorangen
1 Unbehandelte Limette, davon Saft und Abrieb
1 EL Orangenblütenhonig
2 Eigelb
1 EL Rohrohrzucker
300 g Mehl, Typ 550
100 g Rohrohrzucker
200 g Gebräunte Butter
1 Päckchen Vanillezucker
6 Eier
200 ml Milch (oder Sahne)
1 Prise(n) Salz
Öl / Butterschmalz zum ausbacken
Puderzucker zu dekorieren

Benötigtes Zubehör:

Glas-Mixaufsatz
Profi-Ballonschneebeesen

Arbeitszeit: 20 min

Koch-/Backzeit: 30 min

Ruhezeit: 30 Min.

Schwierigkeitsgrad: leicht

Zubereitung:

Die Mango schälen, vom Stein schneiden, die Hälfte davon in Streifen schneiden, die andere Hälfte im Blender pürieren. Die Blutorange auspressen und das Mangopüree mit 150 ml des Saftes aufmixen. Mit dem Honig süßen und kaltstellen.

Die Eigelbe mit dem Zucker und dem Ballonschneebeisen bei max Geschwindigkeit verrühren, bis die Masse hellgelb und dickflüssig ist. Nun den Limettensaft und den Abrieb hinzufügen, und 4 EL heißes Wasser in dünnem Strahl dazugeben. Das Kochelement einsetzen, die Temperatur auf 50 Grad einstellen und 10 min auf max aufschäumen.

Für die Waffeln die ganzen Eier mit dem Zucker und Vanillezucker mit dem Ballon-Schneebeisen schaumig rühren, bis eine dicklich, gelbe Masse entsteht. Die gebräunte Butter zufügen und löffelweise Mehl und Milch hinzufügen. Eine Prise Salz hinzugeben.

Den Teig Ca eine halbe Std gekühlt zur Seite stellen.

Das Waffeleisen vorheizen und die Waffeln portionsweise in dem gefetteten Waffeleisen in Ca 4-5 min ausbacken und auf einem Kuchengitter auskühlenlassen, so werden sie noch knuspriger.

Die Grütze auf Tellern anrichten, mit dem Limettenschaum und den Waffeln garnieren und servieren.

Kalbsfilet sous vide gegart mit Morchelrahm und cremiger Polenta



Rezept und Fotos von Maren Grau-Soumana Mayaki

Zutaten für 4 Personen:

1000 g Kalbsfilet
50 g getrocknete Morcheln
20 g Schalotten
200 g Sauerrahm
100 ml Weißwein
Salz, Pfeffer,
Olivenöl
150 g Polenta
500 ml Sahne
500 ml Milch
50 g Schalotte
Lorbeer,
Knoblauch,
Salz, Pfeffer

Benötigtes Zubehör:

Multizerkleinerer Koch-Rührelement Flexi-Rührelement
Gewürzmühle

Arbeitszeit: 45 min

Koch-/Backzeit: 120 min

Schwierigkeitsgrad: mittel

Zubereitung:

Das Kalbsfilet parieren und mit Gewürzen und Olivenöl vakuumieren.

In der CC bei 56 Grad 2 Std Intervallstufe 3 ohne Rührelement ziehen lassen.

Das Filet aus dem Beutel herausnehmen und im Stück scharf in einer Grillpfanne von allen Seiten anbraten. Die Dauer hängt vom gewünschtem Gargrad des Fleisches ab. Nach dem Anbraten das Fleisch außerhalb der Pfanne mind. 10 in Alufolie gewickelt ruhen lassen, damit sich der Fleischsaft setzt.

Für den Morchelrahm die getrockneten Morcheln im Multizerkleinerer zerkleinern. Gerne auch noch 5 Gramm Morcheln mit der Gewürzmühle zu Pulver mahlen und damit später die Soße abschmecken. Die zerkleinerten Morcheln mit kochendem Wasser überbrühen, bis sie bedeckt sind und ziehen lassen (am besten am Abend vorher).

Die Morcheln aus dem Wasser nehmen (das Einweichwasser aufbewahren !!!), ausdrücken und mit den kleingehakten Scharlotten in Olivenöl anbraten, mit dem Weißwein ablöschen, aufkochen und mit dem Sauerrahm verrühren. Gerne nun etwas Einweichwasser und gem. Morcheln verdünnen. Gut durchziehen lassen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Für die cremige Polenta, (wir hatten die von Kattus) das Flexi-Rührelement einsetzen, Intervallstufe 1, 100-120 Grad, etwas Olivenöl in den Topf geben und die Polenta kurz anrösten. Sahne und Milch angießen, mit Lorbeer, Knoblauch, Salz und Pfeffer würzen. Ca. 10 min rühren lassen, bis eine

cremige Konsistenz entstanden ist. Gerne am Ende für den Geschmack ein Stück Butter unterrühren.

Die cremige Polenta mit den in Tranchen geschnittenem Kalbsfilet und dem Morchelrahm dekorativ anrichten.

