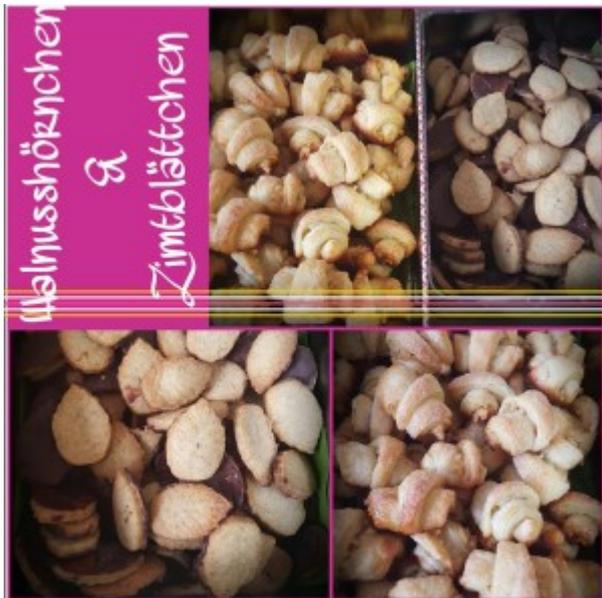


# Walnusshörnchen mit der Kenwood CookingChef



Rezept und Foto von Anna Weidner

## **Zutaten:**

*Teig*

300g Mehl

1 Prise Salz

200g Frischkäse (Doppelrahmstufe)

1 Eigelb

225g kalte Butter

*Füllung*

50g Zucker

80g Honig

50g Butter

75g Walnuskerne gehackt

Zum Ausrollen 4EL Zucker

## **Zubereitung:**

Alle Teigzutaten mit dem K-Haken zu einem glatten Teig vermengen. Teig vierteln, kugeln formen und in Frischhaltefolie packen und min 1 Stunde kaltstellen.

Die Butter für die Füllung schmelzen und mit Walnüssen, Zucker und Honig verrühren.

Abkühlen lassen.

Ofen auf 175° Grad vorheizen.

Arbeitsfläche jeweils mit 1 EL Zucker bestreuen und eine Kugel darauf rund ausrollen. Der Durchmesser sollte ca. 24cm betragen. Dann jeweils ein Viertel der Nussmischung darauf verteilen und in 16 Kuchenstücke schneiden.

Jedes Stück von der breiten Seite her aufrollen, so dass kleine Hörnchen entstehen. Jedes Blech ca. 20 min backen.

Die Füllung ist bei mir etwas ausgelaufen, aber dadurch haben die Hörnchen einen knackigen Karamellboden bekommen sie sind göttlich lecker.

---

## Spinat-Basilikum-Gnocchi



### **Zutaten:**

150 gr frischer Spinat (gerne Mengen erhöhen, je mehr Spinat, desto intensiver der Geschmack)

400 gr. Ricotta

40 gr. Parmesan gerieben

2 Eigelb

etwas Piment, Salz und frischer Pfeffer

5 EL Mehl (ggf. mehr, erst mal mit 3 EL beginnen)

7 EL Hartweizengrieß oder Semola (ggf. mehr, erst mal mit 4 EL beginnen)

Bund Basilikum (wir hatten Zimt-Basilikum, passte sehr gut)

gutes Olivenöl

Parmesan zum Dekorieren (gehobelt oder gerieben)

### **Zubereitung:**

Spinat waschen, in kochendem Salzwasser 2 Min. blanchieren, sehr gut ausdrücken (je trockener der Spinat, desto weniger Mehl/Griess braucht man später, d.h. desto intensiver der Geschmack später) und fein hacken

In Cooking-Chef-Schüssel Ricotta, Eigelb, Piment, Parmesan, Spinat, etwas Mehl/Grieß sowie Salz und Pfeffer mit K-Haken zu Teig verarbeiten.



Etwas Mehl oder Griess auf Hände geben und Teig zu Rolle formen und ca. 2 cm lange Stücke abschneiden.



Basilikum in Stücke schneiden und mit etwas Öl vermischen

Gnocchi in Salzwasser ca. 2-4 min kochen (sobald sie an die Oberfläche kommen, sind sie fertig)

Gnocchi auf vorgewärmte Teller setzen, mit dem vorbereiteten Öl beträufeln, wer mag etwas Pfeffer drüberreiben sowie Parmesan drüber hobeln.

Buon Appetito!

(Achtung: sieht nach wenig aus, ist aber sehr sättigend. Menge ist für 4 Personen als Hauptgericht ausreichend. Reicht man die Gnocchi als Vorspeise ist die Hälfte auch ausreichend)



# Gnocchi mit Kürbis- Marzipansosse



Foto Gisela Martin

## **Zutaten:**

500 gr. mehlig kochende Kartoffeln  
100 gr. Weizenmehl  
25 gr. Weizengrieß  
1 Eigelb  
Muskat, Salz  
1/2 Hokkaido-Kürbis  
1 Zwiebel  
Öl  
25 ml Gemüsebrühe  
1 großes Stückchen Marzipan  
1/2 Limette

## **Zubereitung:**

Kartoffeln schälen und vierteln und in Schüssel mit Wasser geben. Temperatur 140 Grad, Rührintervall 3, 20 Minuten.

Kartoffeln abgießen, K-Haken einsetzen, Geschwindigkeitsstufe 4, P-Taste drücken.

Profiknethaken einsetzen, Geschwindigkeit 1, Mehl, Grieß, Eigelb, Muskat und Salz zugeben und ca. 5 Minuten rühren. Falls Teig zu weich ist noch etwas Mehl und Grieß zugeben.

Zum Schluss auf bemehlter Fläche daumendick ausrollen und in 1 cm lange Stücke schneiden.

Mit dem Gnocchibrettchen dann die Gnocchis formen (ohne Gnocchibrett geht es auch mit der Gabel) – ist eine prima Beschäftigung für Kinder!

Zwiebel zerkleinern und in Öl in der Cooking Chef anschwitzen.

Den Kürbis mit Schale mit grober Reibescheibe (Multizerkleinerer) raspeln, ebenfalls zu den Zwiebeln geben, Temperatur erhöhen

Brühe zugeben, weichgaren.

Zum Schluss mit Marzipan, Salz, Pfeffer und Limette und falls vorhanden frischen Kräutern abschmecken und im Blender pürieren.

Die Kürbissosse nach dem Pürieren wieder in Schüssel zurückfüllen, ca. 70 Grad einstellen.

Gnocchi in Salzwasser kochen und danach in die Kürbissosse geben, damit sie warm bleiben.

Auf vorgewärmten Teller anrichten, ggf. noch mit einem Klecks Mascarpone verzieren.

*Tipp:*

*Mit frischen Nudeln schmeckt die Sauce auch sehr gut!*



Foto Gisela M.

---

# Knusper-Bratapfel mit katalanischer Creme

Rezept von Gisela Martin

## **Zutaten**

4 Äpfel (Honey-Crunch ist perfekt, ansonsten Boskop)  
30 gr. Butter  
3 EL Rosinen  
2 EL Rum  
5 EL brauner Zucker  
3 gehäufte EL zarte Haferflocken oder etwas Hafer und mit  
Flocker geflockt  
5 EL Sahne  
für katalanische Creme:  
200 ml Milch  
200 ml Sahne  
1,5 Stangen Zimt  
abgeriebene Schale halbe Zitrone  
60 gr. brauner Zucker  
4 Eigelb

## **Zubereitung:**

Rosinen waschen, abtrocknen und in Rum zugedeckt für eine Stunde einlegen.

Butter in Cooking Chef, Koch-Rührelement einsetzen, Temperatur an, Butter zerlassen (Anmerkung: das nächste mal würde ich es ggf. mit Flexielement versuchen, geht ggf. noch besser).

Haferflocken und Zucker zugeben, bräunen

Temperatur aus, Sahne und Rum-Rosinen dazugeben und weiterrühren lassen.

Äpfel waschen und Kerngehäuse ausstechen (ruhig etwas mehr ausstechen, damit genügend Platz ist)

Auflaufform fetten und mit Haferflocken ausstreuen

Äpfel mit Knuspermischung füllen, 30 Minuten bei 200 Grad im Backofen.

*Katalanische Creme* (kann man auch gut im Vorfeld vorbereiten, schmeckt auch kalt sehr gut und lässt sich auch ein paar Tage im Kühlschrank aufbewahren):

Milch, Sahne, Zimt, Zitronenschale aufkochen und zur Seite stellen und kalt werden lassen.

In Cooking-Chef-Schüssel Eigelb mit Zucker sehr schaumig schlagen (Ballonschneebeisen).

Hitzeschutz anbringen, Milch-Sahne-Mischung dazugeben, Temperatur 82 Grad, ständig Rühren lassen auf Stufe 1 damit Eigelb nicht ausflockt. Nach ca. 10 Minuten sollte Creme legieren. Fertig.

---

## Zabaione – Grundrezept

Rezept von Stefan Dadarski

### **Zutaten:**

8 Eigelbe

50 g Zucker

20 g Vanillezucker

0,1 l Amaro (Fernet, Averna, Ramazotti etc.)

### **Zubereitung:**

Alle Komponenten in die Rührschüssel geben und auf Rührstufe 8 kalt aufschlagen.

Wenn die Masse ins weißliche umschlägt Temperatur zufügen (80°C) in ca. 6 Minuten mit dem Profi-Ballonschneebeesen zu einem steifen Schaum aufschlagen.

Direkt servieren und gegebenenfalls mit bitterem Kakao bestreuen. Oder in Gläser abfüllen und kalt stellen.

---

## Schokoladenravioli mit heißen Kirschen

Rezept von Stefan Dardarski

### **Zutaten:**

#### *Ganache:*

200g Halbbitter Kuvertüre

50ml Sahne

#### *Kompott:*

250g Sauerkirschen

60g Zucker

40ml Rotwein

1 Prise gemahlene Nelken

1 Prise Zimt

1 EL Speisestärke

#### *Vanillesauce:*

6 Eigelbe

100g Zucker  
 $\frac{1}{2}$  Ltr. Milch  
 $\frac{1}{2}$  aufgeschlitzte Vanilleschote

*Teig:*

250g Mehl  
100g Kakaopulver  
4 Eigelb  
30g Puderzucker  
Mark einer Vanilleschote

*Füllung:*

80g Puderzucker  
200g Marzipanrohmasse  
4cl Cointreau

Außerdem:

1 Eiweiß zum Bestreichen

**Zubereitung:**

1. Für die Ganache die Kuvertüre zerkleinern. Die Sahne in dem CCKessel aufkochen und die Kuvertüre darin bei ständigem Rühren auflösen (Flexi). Vom Herd nehmen und abkühlen lassen.

2. Für das Kompott die Kirschen waschen und entkernen. 80ml Wasser mit dem Zucker, dem Rotwein und den Gewürzen aufkochen, die Hitze reduzieren und die Kirschen darin 3-4 min. dünsten. Die Speisestärke mit etwas kaltem Wasser anrühren, das Kompott damit binden und beiseite stellen.

3. Für die Sauce die Eigelbe und den Zucker mit dem Ballonschneebeisen so lange cremig schlagen, bis sich der Zucker aufgelöst hat. Die Milch mit der Vanilleschote aufkochen. Die Schote herausnehmen, das anhaftende Mark in die Milch geben.

4. Die Vanillemilch langsam unter die Eigelbmasse rühren. In einer Kasserolle unter ständigem rühren erhitzen, bis die Sauce dickflüssig wird(80 Grad), sie darf jedoch nicht kochen.

Sofort durch ein Sieb streichen und bei Seite stellen. Das Eigelb darf auf keinen Fall abbinden!

5. Für den Teig Mehl und Kakaopulver sieben. Mit Eiern, Puderzucker und Vanillemark zu einem glatten Teig kneten (Knethaken). In Folie einwickeln und 30 min. im Kühlschrank ziehen lassen.

6. Das Marzipan mit dem Puderzucker und dem Cointreau verkneten (Flexi). Die Ganache Creme steif schlagen. Bis zur weiteren Verwendung in den Kühlschrank legen.

7. Den Teig zu Streifen von 15×50 cm ausrollen (Pastawalze). Mit einem Teigradchen Rechtecke von 5x5cm ausradeln. Jeweils etwas Marzipanmasse und Ganache darauf setzen.. Die Teigränder mit Eiweiß bestreichen und den Teig über der Füllung zusammenschlagen. Die Ränder festandrücken.

8. Die Ravioli in kochendem Wasser mit etwas Zucker etwa 4 min. garen, herausheben und abtropfen lassen. Die Vanillesauce auf einen Teller verteilen. Die Ravioli und die Kirschen neben dem Saucenspiegel anrichten.

---

## Sauce Hollandaise – Varianten

### 1. Rezept von Stefan Homberg

Zutaten:

100 ml Weißwein trocken

3 Eigelbe

200 g Butter

1 Prise Zucker

1-2 Messerspitzen Orangenabrieb

1 Spritzer Zitronensaft

Salz und weißer Pfeffer zum abschmecken

### **Zubereitung:**

Zubehör: Ballonschneebesen

Cooking Chef auf Rührintervallstufe 3 und 140°C stellen. Sobald die Temperatur erreicht ist, den Weißwein, eine Prise Zucker und den Orangenabrieb hineingeben und ca. 2,5 Minuten bei 140°C reduzieren. Den Topf herausnehmen und die Flüssigkeit auf mind. 50°C abkühlen lassen.

Die Butter in einem weiterem Topf handwarm schmelzen, je nach Geschmack kann die sich absetzende Molke durch ein feines Haarsieb herausgefiltert werden.

Den Ballonschneebesen einsetzen, die 3 Eigelbe in den reduzierten Weißwein geben und ca. 1 Minute mit Geschwindigkeit Stufe 4 ohne Temperatur aufschlagen.

Geschwindigkeit Stufe 2 und eine Temperatur von 80°C einstellen. Bei 54°C die P-Taste (bei CC, Temperaturtaste bei CCG) gedrückt halten und bei 62°C wieder loslassen (so umgehen wir die Sicherheitsabschaltung der Rührgeschwindigkeit).

Nun die Butter zunächst tröpfchenweise und dann mehr und mehr in die aufgeschlagene Masse geben.

Die Temperatur ausschalten und die Hollandaise ca. 6 Minuten auf Geschwindigkeit Stufe 2 aufschlagen.

Mit Salz, Pfeffer und einem Spritzer Zitrone abschmecken.

## **2. Rezept von Manfred Cuntz**

### **Zutaten:**

1 Nelke

1 Lorbeerblatt

5 Pfefferkörner weiß oder schwarz

100 ml trockener Weißwein

Prise Zucker

250g Butter  
4 Eigelb  
1 EL Zitronensaft  
weißer Pfeffer  
Prise Salz  
Worcestersoße

### **Zubereitung:**

Zubehör: Ballonschneebeesen

1. Die Gewürze zerstampfen, kurz ohne Fett anrösten, mit dem Weißwein ablöschen und mit einer Prise Zucker auf die Hälfte einkochen lassen. Passieren und erkalten lassen.

2. Die Butter handwarm erwärmen.

3. Die Reduktion zusammen mit den Eigelben in die Schüssel der Cooking Chef geben und den Profi-Ballonschneebeesen einsetzen.

4. Auf Rührstufe 4 mit einer Temperatureinstellung von 78°C ca. 1 Minute zu einem festen Schaum schlagen. P-Taste drücken wenn die Maschine langsamer wird. Ohne weitere Zufuhr von Hitze die Butter erst langsam (tröpfchenweise), dann schneller in die Eiermasse einrühren, sodass eine gleichmäßige Emulsion entsteht. Mit den Gewürzen abschmecken und bis zum Servieren warm stellen.

Ich mache immer viel mehr von der Reduktion und koche sie in kleine 80ml Gläschen ein. Das spart viel Zeit.

### **3. Rezept von chefkoch, ausprobiert und abgewandelt von Manuela Neumann**

#### **Zutaten:**

150g Butter, weich, in kleinen Stücken  
3 Eigelb  
50ml Wasser  
1 EL Zitronensaft  
Salz/Pfeffer

### **Zubereitung:**

Alle Zutaten in die Schüssel geben. Flexirührer montieren.

Temperatur 70 Grad, Geschwindigkeit 1 für 3 ,5 Minuten (bei 60° die P Taste bei CC, Temperaturtaste bei CCG drücken)

Dann auf 80° stellen und mit gleicher Geschwindigkeit weitere 2 Min. rühren.

Evtl. nochmals mit Salz/Pfeffer abschmecken.

Sofort anrichten.

---

## Vanillezabaione auf Früchtebett



Foto von Birte Ri

Rezept mit freundlicher Genehmigung von Stefan Homberg

**Zutaten:**

5 Eigelb

1 Vollei

100 ml Weisswein

1 Vanilleschote

6 EL Zucker weiß

300 g gefrorene Früchte

3-4 EL Puderzucker

$\frac{1}{2}$  Becher Sahne

3-4 EL Puderzucker

250 g Creme Fraîche

Zubehör: Ballonbesen, Multizerkleinerer mit Flügelmesser

**Zubereitung:**

Ballonschneebeesen einsetzen

Eier, Wein, Zucker und das Vanillemark einer Schote in die Rührschüssel geben und mind. 4 Min auf Rührstufe 5 mit dem Ballonschneebeesen kalt aufschlagen

Die gefrorenen Früchte in den Multizerkleinerer geben, den Puderzucker und die Creme Fraîche hinzufügen. Zerkleinerer aufsetzen und parallel auf Stufe 5 das Eis zubereiten. Je nach Bedarf noch einen Schuß Sahne hinzugeben.

Den Zerkleinerer abnehmen und das Eis in vorbereitete Rotweinkelche geben.

Parallel dazu Temperatur auf 90°C stellen, Geschwindigkeit Stufe 5 beibehalten

Bei 54°C Rührgeschwindigkeit die P-Taste gedrückt halten und bei 62°C wieder loslassen.

Weitere 5-7 Minuten aufschlagen lassen

Vanillezabaione auf die Eismasse geben und nach Bedarf mit einem Minzblatt garnieren.

Anmerkung Birte Ri: Die Zabaione wurde hoch gelobt und das in nur 10min in der CC.

---

## Allerheiligenstriezel



Rezept und Foto gepostet von Aldona Led

### **Zutaten:**

500g Mehl  
3 g Salz  
100 g Zucker  
90g Butter- flüssig & lauwarm  
2 Eidotter  
2 pck Trockenhefe  
210g warme Milch

### **Zubereitung:**

Zu einem geschmeidigen Hefeteig bereiten (Knethaken) und gehen lassen. In 3 gleich

große Stücke teilen und zu Striezel flechten.Und nochmal gehen

lassen.

Striezel mit Ei bestreichen mit Hagelzucker und Mandeln bestreuen und backen.

Ober/Unter Hitze 180 Grad um die 30 min  
( aber das ist abhängig von Backofen )

Fotos: Aldona Led



---

**Mürbeteigtaschen**  
**Mürbteigtascherln**



Rezept und Foto von Jutta Rosa

Hab mal schnell Mürbteigtascherln gemacht, wahlweise gefüllt mit Nussfülle oder Marillenmarmelade.

**Zutaten:**

*Mürbteig:*

300 Gramm glattes Mehl  
200 Gramm Butter  
100 Gramm Puderzucker  
2 Eidotter  
feingeriebene Zitronenschale  
Vanillezucker.

Alle Zutaten in den Kenney und zu einem glattenTeig verarbeiten (Knethaken). Danach eine 3/4 Stunde ruhen lassen.

*Nussfülle:*

150 Gramm Nüsse  
250 Gramm Zucker  
Vanillezucker  
1/8 Liter Sahne  
1 EL Rum  
30 Gramm Rosinen.

**Zubereitung:**

Alle Zutaten für den Teig in den Kenney und zu einem glattenTeig verarbeiten. Danach eine 3/4 Stunde ruhen lassen.

Den Teig auswalken mit einem Glas einen Kreis ausstechen und

mit Nussfülle oder mit Marmelade füllen. Die Ränder mit einer Gabel oder mit einem Tascherlformer verschliessen ab ins Rohr.