Teebeutel als Tischdeko

Rezept und Foto von Angelika Kotte

Zutaten:
Das ist ein ganz einfacher Plätzchenteig.
300g Mehl
75g Zucker
2 Eßl. Vanillezucker
1 Prise Salz
200g Butter/ Margarine
1 Ei

Zubereitung:
Diese Zutaten rasch zu einen Mürbeteig verkneten.
Ich mach das immer ganz gerne mit dem CC Silikonrührer.
(Anmerkung: Mürbteig geht auch super mit dem Multi)

Dann den Teig mindestens eine halbe Std. im Kühlschrank stellen.

Der Teig wird dann 3-4 mm ausgerollt und in Rechtecke geschnitten. Ich habe mit hierfür aus ein Stck Pappe eine Schablone geschnitten die ca. 5×8 cm groß ist.
Dann werden jeweils die oberen Ecken umgeklappt so das dieses typische Teebeutel Form ensteht.
Dazwischen mit einem Stäbchen ein Loch stechen.
Die Kekse dann bei 180 grad ca 15 min backen. Nach dem

auskühlen den unteren Teil in Schokoladen Kuvertüre tauchen.

Und so wurden sie verschenkt, Foto von Angelika Kotte

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 Walnusskerne 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.

Zimtblättchen

Rezept und Foto von Anna Weidner

Zutaten:
250g Mehl
75g Zucker
1 Msp. Salz
2 TL gemahlenen Zimt
1 Ei
150g Butter
50g Vollmilchschokolade
70g Zartbitterschokolade

Zubereitung:
Alle Zutaten in den Multi geben und ca 1 min laufen lassen oder in der Schüssel mit dem K-Haken vermengen.

Den Teig min. 1 Stunde in den Kühlschrank legen und ruhen lassen.
(Besser länger).

Den Ofen auf 180° Grad vorheizen.

Den Teig ca. 2 – 3mm dick ausrollen und ausstechen.

Plätzchen ca 10min goldbraun backen. Auskühlen lassen.

Kuvertüre hacken und im Topf mit Flexi bei 37° Grad schmelzen, die Rückseite der Plätzchen mit Schokolade bepinseln und trocknen lassen.

Spätzle

Foto Gisela M.

Zutaten:
500 gr. Mehl 405 oder Spätzlemehl (alternativ, aber nicht original schwäbisch) einen Teil z.B. 175 gr. durch Semola ersetzen)
5 Eier
ca. 250 ml. Mineralwasser
Salz

Zubereitung:
Mehl in Schüssel geben, kurz mit K-Haken mischen, damit es keine Klumpen gibt.

Nach und nach Eier und Mineralwasser unterrühren.

Ggf. nicht alles Mineralwasser verwenden, Teig soll noch zähflüssig sein.

Prise Salz zugeben und Cooking Chef mit K-Haken laufen lassen bis der Teig Blasen wirft. (Hinweis: Schabt man von Hand finde ich längeres laufen lassen besser, der Teig wird dicker. Presst man sie durch, sollte nicht zu lange gerührt werden bzw. etwas mehr Flüssigkeit zugegeben werden).

Wasser in Topf zum Kochen bringen und Teig portionsweise entweder mit dem Spätzleschaber (für echte Schwaben) oder mit der Spätzlespresse (für Zugezogene) verarbeiten. Wenn die Spätzle oben schwimmen, sind sie fertig.

Perfekt zu Linsen mit Saitenwürsten.

Variante Käsespätzle:
Man schichtet die Spätzle in ein Auflaufform, bestreut jede Schicht mit frischem Pfeffer und Käse (z.B. Bergkäse und/oder Emmentaler, mit Multi gerieben) und stellt es noch für ca. 5 Minuten bei 180 Grad Umluft in den Backofen. Vor dem Servieren mit herausgebratenen Zwiebelringen und Petersilie bestreuen.

Italienische Tomatenfocaccia

Foto von Gisela Martin

Zutaten:
25 gr. frische Hefe
400 ml lauwarmes Wasser
800 gr. Mehl Type 405
1 TL Salz
125 ml Olivenöl
halbe Packung sonnengetrocknete Tomaten
30 rote Cocktailtomaten
etwas Olivenöl und Salz zum Bestreuen

Zubereitung:
Hefe mit lauwarmem Wasser verrühren, Prise Zucker zugeben, ca. 10 Min. stehen lassen.

Mehl und Salz in Schüssel mit K-Haken verrühren, dann Knethaken einsetzen, Stufe 1/38 Grad und langsam Hefemischung zugeben und zu Teig verarbeiten.

Teig ohne Rührelement 1 Stunde bei 38 Grad gehen lassen.

Im Multizerkleinerer mit Messer die Tomaten zerkleinern. Dem Teig zugeben und 2 runde Brotlaibe formen. Teig sollte ca. 1,5 cm dick sein. Vertiefungen formen und Cocktailtomaten reindrücken.

Nochmals mit feuchtem Tuch abdecken, 30 Min. gehen lassen.

Mit Olivenöl besprenkeln, mit Salz bestreuen

200 Grad/20 Minuten

Profiteroles / kleine Windbeutel Brandteig mit der Cooking Chef – Variationen

Foto und Rezept von Claudia Kraft/Rezept 1

1. Rezept von Claudia Kraft

Italienische Profiteroles gefüllt mit Vanille Sahnecreme und bedeckt mit Schokocreme.

Zutaten:
Teig:
40 g Butter
Prise Salz
120ml Wasser

80 g Mehl
2 Eier

Creme
1 Packung Vanillepudding
500 ml Milch
100 gr. weiße Schokolade
100 gr. Kochschokolade
250 ml Sahne
optional 2 EL Rum

Zubereitung:

Butter, Salz und Wasser oder Milch in Kessel mit Flexi-Rührer, 140C, Rührintervall 3, warten bis es kocht.

Mehl zufügen, Temperatur ausschalten, 3 min bei Rührintervall 1

Wenn die Temperatur knapp unter 80 Grad ist Eier (Eier nach und nach mit der P-Taste eingerühren. Anfangs sieht die Masse so aus, als würde sich die Eier mit dem Teig nicht verbinden. Wenn das erste Ei glatt eingerührt ist und homogen ist, dann erst das zweite Ei dazu geben u wieder so lange rühren bis ein schöner Teig ist) zugeben und weiterrühren, bis alles gut vermischt ist.

Mit Spritzbeutel, kleinem Eisportionierer oder 2 Esslöffeln Häufchen von ca. 3 cm Durchmesser auf ein Backblech mit Backpapier setzen. Falls ihr einen Spritzbeutel verwendet habt, bitte die Spitze vom Teig mit nasser Gabel nach unten drücken.

20 min bei Raumtemperatur stehen lassen. Im vorgeheizten Ofen 10 min bei 220˚C, dann 15 min bei 180˚C backen. Aus dem Ofen holen und ein kleines Loch in jeden Boden pieksen. 10 min im Ofen trocknen lassen und auskühlen lassen.

Während die Brandteigkrapfen auskühlen: Pudding kochen und in

zwei Teile teilen. Noch im heißen Zustand in den einen Teil die weiße Schoko und in den anderen Teil die Zartbitterschokolade reingeben und ab und zu umrühren bis der Pudding kalt ist. Sahne schlagen und je die Hälfte unter den Pudding rühren.

Brandteigkrapfen in der Hälfte einschneiden und mit der hellen Masse befüllen. Am besten auch mit einem Löffel. In eine Schüssel einlegen und dann mit der dunklen Masse übergießen.

Jedes Kugerl eine Sünde aber mega geil.

2. Rezept von internationaler Kenwoodseite abgeändert

Zutaten:
40 g Butter
1 Prise Salz
120 ml Wasser oder Milch
80 g Weißmehl 405 oder 550
120 g Eier (leicht mit Gabel verquirlt)

Zubereitung:
Butter, Salz und Wasser oder Milch in Kessel mit Flexi-Rührer, 140C, Rührintervall 3, warten bis es kocht.

Mehl zufügen, Temperatur ausschalten, 3 min bei Rührintervall 1

Wenn die Temperatur knapp unter 80 Grad ist Eier zugeben und weiterrühren, bis alles gut vermischt ist.

Mit Spritzbeutel, kleinem Eisportionierer oder 2 Esslöffeln Häufchen von ca. 3 cm Durchmesser auf ein Backblech mit Backpapier setzen. Falls ihr einen Spritzbeutel verwendet habt, bitte die Spitze vom Teig mit nasser Gabel nach unten drücken.

20 min bei Raumtemperatur stehen lassen. Im vorgeheizten Ofen 10 min bei 220˚C, dann 15 min bei 180˚C backen. Aus dem Ofen

holen und ein kleines Loch in jeden Boden pieksen. 10 min im Ofen trocknen lassen.

Die abgekühlten Windbeutel mit scharfem Messer oder Schere aufschneiden und herzhaft oder süss füllen.

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
½ Ltr. Milch
½ 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 Ballonschneebesen 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 Teigrädchen 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.

Germknödel mit Powidl

Rezept von Stefan Dadarski
für 4-6 Personen

Vorbereitungszeit: 40 Minuten

Zubehör: Knethaken

Zutaten:
250 g Mehl
1/2 Block Bäckerhefe
2 EL Zucker
2 EL Butter
1 Ei
50 ml Milch
Abrieb von 1/2 Bioorange

Traditionelle Beilage:
100g Graumohn
100g Butter
50 g Staubzucker

Zubereitung:
Geben Sie alle Zutaten in den Kessel und lassen sie zu einem geschmeidigen Teig kneten.

Schalten Sie die Maschine aus und entnehmen Sie den Knethaken. Klappen Sie die Maschine wieder zu, stellen Sie eine Temperatur von 40 Grad ein und lassen den Teig 35 Minuten bei Intervallrührstufe 3 gehen. Formen Sie aus dem Teig gleich große Kugeln. Mit einem Baumwolltuch abdecken und für 15 weitere Minuten gehen lassen.

Die aufgegangenen Teigknödel flach drücken. In die Mitte der Scheiben 1 EL Powidl setzen. Den Teig zusammenklappen, an den Rändern fest zusammendrücken und vorsichtig zu Knödeln formen. Die Knödel auf ein bemehltes Brett legen, mit dem Baumwolltuch abdecken und für weitere 30 Minuten gehen lassen.

Den Dampfgareinsatz mit etwas Butter einreiben. Geben Sie 200 ml Wasser in den Kessel und setzen Sie den Dampfgareinsatz ein.

Stellen Sie eine Temperatur von 100 Grad und Intervallrührstufe 3 ein und geben den Spritzschutz auf den Kessel. Die Knödel jetzt 10 Minuten dämpfen lassen.

Traditionelle Beilage: In der Zwischen zeit die Butter in einem kleinen Topf verflüssigen. Staubzucker und Graumohn miteinander vermengen.

Sahnefest Sahnestabilisator Sahneschön – Variationen

Rezept Nr. 2/Foto Claudia Kraft

1.) Rezept von Manuela Schlosser

Zutaten:
100 gr. Zucker
50 gr. Mehl
50 gr. Stärke

Zubereitung:
Alle Zutaten in die Gewürzmühle geben und mixen.
Wer keine Gewürzmühle hat, verwendet anstelle von Zucker einfach Puderzucker

Pro Becher Sahne nach 1/2 Minute 2 Teelöffel zugeben und bis zur gewünschten Festigkeit steif schlagen

Ist der Retter in der Not, wenn Sanapart, Sahnesteif & Co ausverkauft ist.

1.) Rezept von Smarticular/Ausprobiert von Claudia Kraft

Zutaten:
25 gr. Johannisbrotkernmehl
50 gr. Puderzucker

Zubereitung:
Alle Zutaten in die Gewürzmühle geben und mixen.

Allerheiligenstriezel

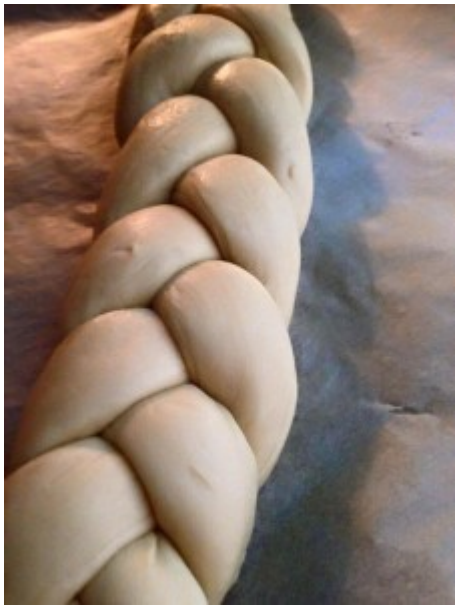
Rezept und Foto gepostet von Aldona Led

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