Flachswickel – Variationen

Foto Aldona Led/Rezept 1

1. Rezept von Aldona Led

Für zwischen durch, ein kleiner zarter Snack.
Er schmeckt nicht nach Hefe , sonder ist zart ,mürb und außen knusprig.
Was soll das sein …?

Flachswickel .

Der Teig muss nicht (soll auch nicht) hoch gehen .

Man lässt ihn nur bis zum 30 min ausruhen und dann geht’s los ….!

Rezept für ungefähr 15-20 Stück :

Zutaten:
250 g Butter
4 El Milch
500 g Mehl
2 Eier

1 kleiner Teelöffel Salz
1 Würfel frische Hefe
3 El Zucker

Zubereitung:
250 g Butter und 4 El Milch erwärmen (flüssig machen)

In Schüssel 500 g Mehl geben , 2 Eier , 1 kleine Teelöffel Salz und 1 frische Würfel Hefe (die aber erst mit 3 El Zucker in ein Glas zerkleinern)

und die zum Zimmertemperatur abgekühlte Butter mit Milch zugeben

Mit Knethaken zu einem geschmeidigen Teig verarbeiten .

30 Min ruhen lassen .

Der Teig klebt nicht .

Von der Teig kleine Stücke abschneiden (50 g) zum eine Schlange rollen und Wickel die zusammen (Bilder anschauen) . In Zucker wälzen.

Auf Blech legen und backen . Ich habe bei O/U-Hitze , 180 Grad , 17 min gebacken .

Sehr lecker, guten Appetit

Foto Aldona Led/Rezept Nr. 1

2. Rezept von Gisela Martin

Zutaten:

150 gr. Butter
200 ml Milch
500 gr. Mehl
1 Packung Trockenhefe
2 EL Zucker
1 TL Zimt
1 TL Kardamon
2 Eier
Salz

(Zucker zum Bestreuen und drin wälzen)

Zubereitung:
Milch und Butter zum Schmelzen bringen (ca. 45 Grad in Cooking Chef).

Temperatur auf ca. 36 Grad zurückstellen und alle Zutaten mit Knethaken zu Teig verrühren.

Timer auf 45 Minuten einstellen, Rührintervall 3, 36 Grad belassen und Teig gehen lassen.

Teig in ca. 50-Gramm-Stücken abwiegen, ergab bei mir 19 Stück. Zu ca. 20-25 cm langen Schlangen ausrollen und in Flachswickelform bringen und auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech legen.

20 Min. auf Backblech nochmals gehen lassen, in der Zwischenzeit Ofen auf 160 Grad vorheizen.

Ca. 20-25 Min. backen und möglichst noch warm, ggf. in Zucker getaucht, (mit saurer Sahne und Marmelade) servieren.

Rezept Nr. 2

3. Rezept zur Verfügung gestellt von Ingrid Marie Acker

Foto Ingrid Marie Acker

Zutaten:
500 gr Mehl 405er,
250 gr Margarine oder Butter
gute Prise Salz
2 Esslöffel Zucker
2 Eier
1 Würfel Hefe und 4 Esslöffel lauwarme Milch

Zubereitung:
Die Hefe in der Milch auflösen und zu den anderen Zutaten geben – in der Maschine 10 Min. kneten lassen. Es ist ein weicher Teig – bitte kein Mehl dazugeben. Nicht gehen lassen.

Den Teig halbieren und einen Teil in den Kühli geben.

Auf den Tisch Zucker streuen und immer 50 gr. zu Würsten von

10 cm rollen.

Wenn alle gerollt sind,wieder am Ersten anfangen und auf ca. 20 cm rollen – immer auf Zucker.

Dann zu Flachswickel formen.

2.Portion aus dem Kühli ebenso machen.

15 Min.gehen lassen und bei 175 Grad 15-20 Min.backen je Ofen.

Bechamelsosse – Varianten

Foto von Gisela Martin, Rezept aus schwarzem CC-Buch, leicht abgewandelt/Rezept Nr. 1

Rezept Nr. 1

Zutaten:
120g weiche Butter
120g Mehl
1l Milch
etwas frisch gemahlener Muskat
weiße Pfeffer nach Belieben
Salz nach Belieben

Zubereitung:
Alle Zutaten in den Kessel geben und mit Ballonschneebesen verrühren. Ist die Butter nicht weich genug, Temperatur auf 30 Grad stellen. (Im Originalrezept verwendet man den Blender zum Mixen. Das geht auch, aber dann hat man ein weiteres Teil zum Spülen).Dann Flexielement einsetzen, Temperatur 120 Grad, Rührintervall 1, ca. 5 Min. kochen lassen.Ggf. mit Milch verdünnen, falls benötigt.Menge ist ausreichend für eine große Lasagne.

2. Rezept mit Mehlschwitze von Claudia Reichmann

Fotos Rezept Nr. 2 von Claudia Reichmann

Zutaten:
250 g Butter
250 g Mehl
ca. 1,5 Liter Milch
1 Prise Salz
1 Prise Pfeffer
etwas Muskat

Zubereitung:
Ich habe zuerst die Butter bei 45°C geschmolzen (Flexielement), anschließend die Temperatur auf 140°C gedreht.

Mehl löffelweise zugegeben und die Geschwindigkeit dazwischen erhöht, damit nichts anbrennt.

Dann langsam die Milch einfließen lassen, salzen, pfeffern und Muskat zugeben,
Geschwindigkeit wieder auf 1 reduziert und gut eine viertel Stunde eindicken lassen.

Milchbrötchen mit CookingChef – Variationen

Rezept Nr. 1 und Foto zur Verfügung gestellt von Carmen Lo Giudice Priolo

1. Rezept Milchbrötchen megasoft

Zutaten:
ergibt 8-10 Stück

Milchgemisch
95 g Milch
50 g Zucker
1 EL selbstgemachter Vanillezucker, oder 1 Päckchen
35 g Butter

Teig
350 g Mehl Typ 550
1 EL Öl
1 Ei
65 g Wasser
1/2 Würfel frische Hefe
1 EL Zucker

Zum Bestreichen
1 Ei
2 EL Milch
1 EL Zucker

Zubereitung:
Milchgemisch
Alle Zutaten in den Kessel, 4 Minuten, 60 Grad, Stufe 2 mit K-Haken.

Umfüllen und den Topf nicht ausspülen.

Teig
Wasser, Hefe und Zucker in den Topf, 3 Minuten, 38 Grad Stufe 2

Mehl, Öl, Ei und das Milchgemisch in den Topf , 8 Minuten (Knethaken)
Bei Bedarf etwas Mehl hinzugeben

Den Teig leicht mit Öl beträufeln. Für 30 Minuten gehen lassen.

8 oder 10 Brötchen formen (ca. 80 g), auf ein Backblech legen und abgedeckt nochmals 20 Minuten gehen lassen. In der

Zwischenzeit den Ofen auf 160 Grad O/U vorheizen.

1 Ei mit 2 EL Milch und 1 EL Zucker verrühren und nach der Gehzeit die Brötchen 2 mal damit einpinseln und die Brötchen mit einem scharfem Messer einschneiden.

Die Brötchen für 20 – 25 Minuten backen.

Nach der Backzeit, Ofen ausschalten, öffnen und das Blech rausziehen, bei geöffnetem Ofen auskühlen lassen.

Variante mit Dinkel von Petz Drachenmami:
Ich hab 1050 Dinkelmehl und statt Zucker Zuckerrübensirup und Honig verwendet für die frische Germ
Und ich hab sie übernacht kühl gelagern und erst in der früh gemacht 🙂

2. Rezept Cranberry-Milchbrötchen

Rezept Nr. 2/Foto von Gisela M.

Zutaten:
500 gr. Mehl, ggf. etwas mehr
1 Packung Trockenhefe
Stevia umgerechnet für 50 gr. Zucker (mit 50 gr. Zucker funktioniert es ebenso)
250 ml Milch lauwarm
125 gr. Butter zerlassen
2 Eier

1/2 TL Salz
1/2 TL Kardamon bzw. 4 oder 5 Kardamonkapseln, in Gewürzmühle pulverisiert
125 gr Cranberries
je ein TL Orangeat und Zitronat
Eigelb und etwas Milch, verquirlt zum Bestreichen

Zubereitung:
K-Haken einsetzen, Mehl und Hefe in Schüssel, kurz durchrühren.

Knethaken einsetzen: Stevia, Milch, Butter, Eier, Salz, Kardamon zugeben und zu Teig verarbeiten. *Wenn Konsistenz des Teiges zu weich ist, noch etwas Mehl zugeben. Es soll aber ein ganz weicher Teig sein.*

Zum Schluß Cranberries (am besten mind. 10 Min. in warmen Wasser eingeweicht) und Orangeat/Zitronat zugeben.

Temperatur auf 25 Grad stellen, Koch-Rührintervallstufe 3 und Teig ca. eine halbe Stunde mit feuchtem Tuch abgedeckt gehen lassen.

16 Brötchen formen und auf Backblech legen, nochmals abgedeckt ca. 20 Min.gehen lassen.

Backofen auf 180 Grad/Umluft vorheizen.

Mit Eigelb-Milch-Gemisch die Brötchen bestreichen. Backzeit ca. 15 Minuten.

Tipp: Die Cranberries können auch durch Rosinen ausgetauscht werden. Die Rosinen sollten dann vorher 10-15 Minuten in warmen Wasser eingeweicht werden.

3. MIlchbrötchen mit Safaran nach Ketex

Rezept von hier: https://ketex.de/blog/osterwecken-mit-safran/ und auf CC umgeschrieben.

Ergeben 5 große Wecken, am besten gleich doppelte Menge machen.

Zutaten:
Vorteig:
200 g Weizenmehl T 65 „La Banette“, ich habe 550er Mehl genommen
170 g Milch
20 g Frischhefe, hier hatte ich 7 gr. Trockenhefe

Hauptteig:
300 gr. Weizenmehl T65 “La Banette”
50 g Zucker
100 g Quark (20%)
8 g Salz
2 Eigelb
1 Päckchen Safran
5 g (= 1 TL) flüssiges Backmalz
Step 2: 100 g weiche Butter

Hagelzucker zum Bestreuen

Eistreiche:
50 g Milch
1 Eigelb
1 Prise Zucker
1 Prise Salz

Zubereitung:
Zutaten Vorteig verkneten (Knethaken) und 45 Minuten gehen lassen. Ich habe die CC auf 30 Grad eingestellt und den Kessel abgedeckt.

Dann die Zutaten vom Hauptteig mit Ausnahme der Butter zum Vorteig geben und mit Knethaken 7 Minuten auf Stufe “MIN” kneten. Ich hatte weiter 30 Grad eingestellt, auch da die Butter, die später zugegeben wurde, bei mir noch kalt und fest war.
Butter zugeben in Stücken, weitere 3 Minuten kneten, dabei auf Stufe 1 erhöhen.
Wenn die Butter nach 3 Minuten noch nicht eingearbeitet ist, einfach noch etwas verlängern.

Teig aus Kessel nehmen, rundwirken und in eine geölte Schüssel geben. Abdecken (z.B. mit Duschhaube) und ca. 45 Minuten gehen lassen.

Teig in 5 große Stücke schneiden, rundschleifen. Mit Teigabstecher mittig einen Schlitz drücken, schön tief, ca. 2 cm tief. Mit Tuch abdecken und nochmals 30 Minuten gehen lassen (nicht länger, sonst bleibt der Schlitz nicht so gut erhalten).

In der Zwischenzeit Ofen vorheizen/185 gr./O/U

Rechts und links vom Schlitz mit Eistreiche behandeln. Ca. 15-20 Minuten (nach Sicht) backen.

Auf Gitter auskühlen lassen und dann ungehemmt drüber

herfallen.

Safran-Knoblauch-Mayonaise ohne Ei

Rezept und Foto von Carmen Müller

Zutaten:
150 g h-Milch 3,5 Prozent Fettgehalt
2TL Dijonsenf
Salz, Pfeffer
380 g Pflanzenöl
2-3 EL Weißweinessig

Zubereitung:
Die Milch mit Senf, Salz u. Pfeffer in den Glasmixer geben u. Mixen.

Den kleinen Deckel herausnehmen, einen Haushaltstrichter einsetzen und auf kleiner Stufe das Öl ganz langsam einlaufen

lassen.

Am Ende den Essig zugeben. Auf hoher Stufe alles durchmixen.

Verfeinerungen:
Zum Schluss 2 Prisen Safranfäden oder gemahlenen Safran, 1 1/2 TL Kurkuma, 1TL gehackter Knoblauch, 1 TL Cayennepfeffer, 1 Prise Zucker zugeben und gut vermixen.

oder etwas Honig, Senf und Curry

Mayonaise vor dem Genießen etwas durchziehen lassen. Hält sich ohne Probleme 1 Woche im Kühlschrank. Vielleicht auch länger, sie lebt bei uns halt nicht so lange. Schmeckt super zu Gegrilltem und geräuchertem Fisch.

Vanillesauce mit der Kenwood CookingChef

Foto von Gisela Martin

Rezept von Manfred Cuntz

Zutaten:
100 g Zucker
0,5 l Milch
6 frische Eigelb
1 Vanilleschote

Zubereitung:
Die Milch mit der aufgeschlitzten Vanilleschote aufkochen und 10 Minuten ziehen lassen.

Die Dotter mit dem Zucker mit Flexi verrühren, auf 85°C und Kochstufe I stellen und die Milch einfließen lassen.

So lange rühren lassen bis die Sauce zur Rose abgezogen ist.

Grießbrei – Variationen

Foto von Sandra Bell

1. Rezept von Manfred Cuntz

Zutaten:
1 Liter Milch
120 gr. Weichweizengrieß
40 gr. Zucker
100 gr. gemahlene Mandeln
Abrieb einer Orange
etwas zermörserter Safran
ggf. Schuß Amaretto

Zubereitung:
Milch zum Kochen bringen, CC mit Flexi Rührer, Rührstufe 1, 110°C Einstellung

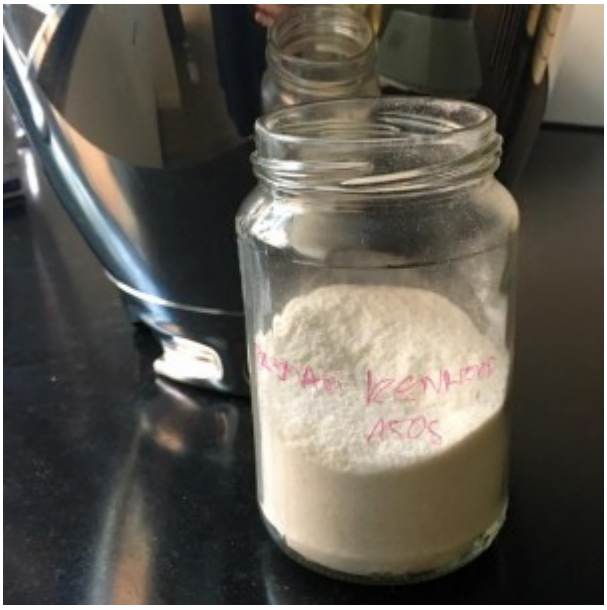
In der Zeit mischen: Weichweizengries, Zucker, gemahlene Mandeln, Abrieb Orange, Safran

Alles in die kochende Milch geben, ein Schuß Amaretto dazu und zwei Minuten weiter rühren lassen. Fertig.

Schmeckt nicht nur super sondern hat auch noch eine traumhafte gelbe Farbe.

2. Rezept von Steffi Grauer, kochtrotz.de – glutenfreie

Variante –



(Tipp Steffi Grauer: Reisgries aus Basmatireis gart am schnellsten. Den Basmatireis kann man im Blender zu Gries schreddern. Am besten mit circa 300 g Mindestmenge und langsam auf höchste Stufe drehen.)

Zutaten:
150 g Reisgries (Basmatireis im Blender zerkleinert)
700 g Milch
1 EL Zucker
1 Prise Salz

Zubereitung:
Alles für 3 Minuten mit Flexi Stufe 1 und 105 Grad. Dann noch 17 Minuten, Flexi, Stufe 1, 90 Grad

---

Dampfnudeln – Variationen

Foto: Alexandra Müller-Ihrig Rezept 2

1. Germknödel mit Powidl

Rezept von Stefan Dardas

Für 4-6 Personen
Zubehör: Knethaken

Zutaten:
250 g Mehl
1/2 Block Hefe frisch
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 38 Grad ein und lassen den Teig 35 Minuten bei Intervallrührstufe 3 gehen.

Formen Sie aus dem Teig gleich große Kugeln. Miteinem 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 festzusammendrücken und vorsichtig zu Knödeln formen.

Die Knödel auf ein bemehltes Brett legen, mit demBaumwolltuch 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 Zwischenzeit die Butter in einem kleinen Topf verflüssigen. Staubzucker und Graumohn miteinandervermengen.

2. Dampfnudelrezept mit Salzkruste:
Rezept so von Gisela M. häufig gemacht/Quelle aus Pforzheim

Zutaten:
500 gr. Mehl
1 großes Ei
70 gr. Butter
60 gr = 5 EL Zucker
0,25 l Milch lauwarm
2-3 Prise Salz
20 Gr Hefe bzw. 1 Packung Trockenhefe

Zubereitung:
Alle Zutaten in Kessel, bei 36 Grad kneten lassen, Teig sollte sich leicht vom Schüsselrand lösen (ansonsten noch Ei oder Mehl zugeben)

Zugedeckt,ohne Rührelement/37 Grad/Rührintervallstufe 3 halbe Stunde gehen lassen.

Teig platt drücken und mit Glas Nudeln ausstechen, abgedeckt ca. 20 Min. gehen lassen

In Pfanne mit Deckel ein Suppenschöpfer voll Wasser und ein nussgroßes Stück Butter sowie halber TL Salz geben, aufkochen lassen.

Sobald Wasser kocht Nudeln zugeben, Deckel drauf und fest verschließen, Temperatur nicht auf volle Stufe (mein Herd hat 3 Stufen, ich nehme immer Stufe 2), etwa 10 Min. kochen.

Fertig.

Nach jedem Durchlauf die Bratpfanne gut reinigen.

Menge reicht für 3 Pfannenfüllungen.

Dazu gabs Vanillesosse alla Manni und Kirschen

Kartoffelpüree Kartoffelstampf Kartoffelbrei Aarappelmauke Variationen Kapü

Rezept, Test und Fotos Rezept Nr. 1 von Gisela Martin

1. Kartoffelpüree mit Ballonschneebesen, Flexi und K-Haken:

Alle drei Varianten werden hier beschrieben:

https://www.facebook.com/kenwoodcc/posts/630020547141742

Getestet wurde immer mit den gleichen Parametern:
500 gr. mehligkochende Kartoffeln, 20 Min gekocht (Tipp, gedämpft im Dampfgarkörbchen die Kartoffeln noch besser).
Dann nach Zugabe von 40 gr. Butter und 60 ml Milch drei Minuten auf Stufe 4 (mit verschiedenen Elementen) gerührt.
Gewürzt mit frisch geriebener Muskatnuss und Salz.

Das Ergebnis:

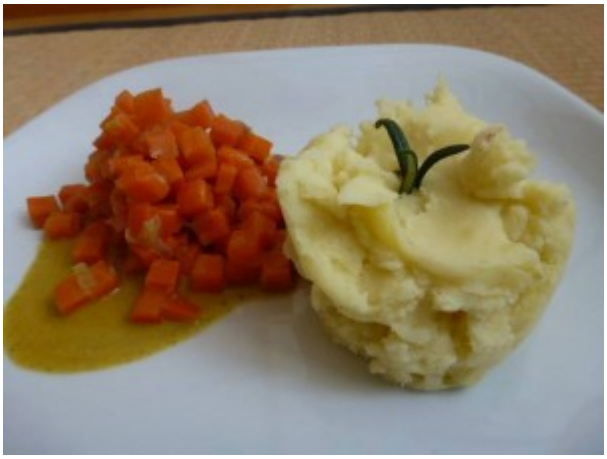
Platz 1: Ballonschneebesen:
Fazit: voluminös, klumpenfrei, kein Klebereffekt, sehr cremig, fast schon nach Sahne schmeckend.

Ergebnis Ballonschneebesen

Platz 2: K-Haken
Fazit: sehr schmackhaft, kleine Klumpen, kein Klebereffekt

Ergebnis K-Haken

Platz 3: Flexielement
Fazit: ebenfalls schmackhaft, war mehr Stampf als Püree. Minimale Klumpen, eher trocken und kompakt, weniger cremig – Perfekt, wenn man die Kartoffeln weiterverarbeiten möchte, z.B. zu Kartoffelgnocchi oder Kartoffelbrötchen, da das Abdampfen der Kartoffeln mit Flexi perfekt funktioniert und Feuchtigkeit entzogen wird.



Ergebnis Flexielement

2. Kartoffelpüree nach TM-Art:

Ausprobiert und für gut befunden von Mareike Blunt:

Zutaten:
1 kg Kartoffeln
350 ml Milch
Salz
Muskat
Stück Butter

Zubereitung:
Kartoffeln schälen und in Stücke schneiden.

Zusammen mit 350ml Milch und Salz ab in den Kessel und 25 min bei 100 Grad mit dem Flexi auf Intervallstufe 2 kochen.

Muskat und ein Stück Butter dazu, mit dem Schneebesen kurz auf voller Stufe (P-Taste nicht vergessen) rühren. Fertig.

Tipp Sandra Ro: Mit etwas Trüffelbutter zum Schluss veredeln.

3. Kartoffelbrei aus dem Klee-TV (jaaaa dem Frank ist Püree zu vornehm)

Zutaten:
700gr. mehlig kochende Kartoffeln, geschält

100gr Butter (gerne mehr 😉)
80ml Milch
Salz
Muskat
Pesto grün

Zubereitung:
Geschälte Kartoffeln ca. 25 Minuten in Salzwasser Kochen.

In Kessel der CC geben, andere Zutaten zufügen.
MIt K-Haken bzw. dem Ballonschneebesen (der mit den dicken Stäben) kurz rühren. Fertig.

Frappuccino

Zutaten:
Espresso
3/4el Glas Milch
Eiswürfel nach Belieben
ggf. Sirup (Monin z.B. Karamell o.ä.)

Zubereitung:
Espresso wie gewohnt zubereiten und abkühlen lassen

Zusammen mit Milch und Eiswürfel im Blender mixen, wird wunderbar cremig.

In Glas umfüllen und ggf. Sirup darüber geben.

Wunderkuchen

Foto Claudia Kraft

Grundrezept zur Verfügung gestellt von Kerstin Hinz

Zutaten:
4 Eier
200g Zucker
1 Pck. Vanillezucker
200ml Öl
200ml Milch oder Saft oder jegliche Flüssigkeit die ihr gerade zu Hause habt, geht sogar mit Selters oder Likör
300g Mehl (z.B. 40 gr. durch Nüsse ersetzen)
1 Pck Backpulver
(3 El Kakao falls man eine Schokovariante möchte)

Zubereitung:
Eier, Zucker und den Vanillezucker mit dem Ballonschneebesen gut schaumig rühren, bis der Teig das Doppelte seines ursprünglichen Volumens angenommen hat.
Danach langsam das Öl und den Saft (oder die andere Flüssigkeit) dazugeben und weiter rühren.
Zum Schluss das Mehl mit dem Backpulver sieben und unter den Teig heben, wer hat mit dem Unterhebelement. Ansonsten per Hand oder auch dem Koch-/Rührelement.
Den Kuchen nun in eine gefettete Springform geben und bei 160° für 45 Minuten backen.

Variation v. Kerstin Hinz:
Ich habe das Wunderkuchenrezept mit 100 ml Milch, 50 ml Kaffee und 50 ml Kaffeelikör gemacht. Den Likör wollte ich testen, hab ich beim Schrottwichteln bekommen. Ich hatte noch Reste von einer Schoko-Buttercreme damit hab ich den Kuchen jetzt eingestrichen.

Tipp Claudia Kraft:
Eignet sich perfekt für Motivtorten u mehrstöckige. Super fluffig obwohl stabil. Habe den auch damals für die goldene Hochzeitstorte meiner Eltern genommen.

Foto und nachgebacken von Manuela Neumann
Bei diesem Rezept konnte der Boden 2 mal geteilt werden