Ricotta-Pfannkuchen mit roten Früchten und Banane

Rezept und Foto von Gisela Martin

Zutaten:
300 gr. Ricotta
200 ml Milch
4 Eier
etwas Vanille (aus der Vanilleschote rausgekratzt)
180 gr. Mehl
halbe Packung Backpulver
Prise Salz
1 Tasse rote Früchte z. B. Kirschen, Himbeeren etc. (frisch oder TK)
2 Bananen
Butter zum Braten
etwas Honig
etwas Amarenakirschen bzw. die Flüssigkeit von Amarenakirschen

Zubereitung:
K-Haken einsetzen, Milch und Ricotta rühren.

Eier trennen, Eigelb zu Milch-Ricotta-Gemisch geben. Vanille, Mehl, Backpulver nach und nach zugeben und alles glatt rühren.

In zweiter Schüssel Eiweiß steif schlagen (Ballonschneebesen)

Rote Früchte und Eiweiß in Ricottagemisch unterheben. Das geht prima mit der Unterhebtaste.

Reichlich Butter in Pfanne geben, Temperatur ganz niedrig und kleine Häufchen vom Teig in die Pfanne geben und die Pfannkuchen auf niedrigster Stufe von jeder Seite ca. 2 Min. braten.

Alle Pfannkuchen im Ofen (zusammen mit Tellern) warmhalten.

Mit Bananen und Honig/Amarenakirschen anrichten.

Biskuit Roulade ohne Mehl mit einer Nougat Fülle

Rezept und Foto von Renate Zierler

Zutaten:
Für die Roulade :
6 Eier
6 El Zucker
7 El Mandeln gemahlen

Für die Fülle :
1/2 Becher Mascarpone
1-2 Rippen Nougat
250 ml geschlagene Sahne

Zubereitung:
Für die Roulade :
Die Eier und den Zucker mit dem Schneebesen schön schaumig rühren. Am besten so lange, dass es schon aussieht wie eine super dicke fluffige Creme . Dann die geriebenen Mandeln vorsichtig unterziehen und auf ein Backblech mit Backpackpapier gleichmäßig verteilen .
Bei 180 Grad zirka 15-20 Minuten backen . Bitte kontrollieren da jeder Ofen anders ist. Sie soll saftig aber nicht trocken sein. Nach dem Backen die Roulade verkehrt auf ein Geschirrtuch legen und das heiße Backblech drüber stülpen und so auskühlen lassen. So entsteht Feuchtigkeit die verhindert das die Roulade bricht .

Für die Fülle :
Den Nougat vorsichtig im Wasserbad schmelzen und mit der Mascarpone schön glatt rühren. Die geschlagene Sahne drunter heben und alles auf der erkälteten Roulade geben . Am besten nur auf einer Seite der Länge nach und dann mit dem Geschirrtuch vorsichtig einrollen . Bitte vorher vorsichtig das Papier abziehen :)) alles gut kalt stellen das es zum anschneiden gut zu portionieren ist . Etwas Staubzucker drauf wer mag oder etwas Schokolade . Schmeckt super lecker und ist auch für Allergiker oder für Low Carb geeignet Gutes Gelingen und guten Appetit wünscht Euch Renate

---

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.

Pancakes-Variationen auch Vegan

Rezept und Foto von Hülya Braun

1. Rezept Mini-Pan-Cakes von Hülya Braun

Zutaten für zwei bis drei Personen:
3 Eier
3-4 Esslöffel Zucker
100 ml Milch
200 Gramm Naturjogurt
150 Gramm Mehl
1 gehäuften Teelöffel Backpulver

Zubereitung:
Eier mit Zucker in die Rührschüssel geben und bei Stufe 4 rühren (Ballonschneebesen). Milch und Jogurt dazugeben,weiter rühren zum Schluss Mehl mit Backpulver vermischen und dazu geben 3-4 Minuten, Stufe 5.

Ich fülle die Masse (flüssig) in meine Sahne Pistole und portioniere so kleine Fladen.

Halte immer kurz mit dem Finger zu damit nicht zuviel rausläuft .

Dazu gibts Puderzucker oder Erdbeermarmelade oder Honig

Fotos von Hülya Braun, Rezept Nr. 1

2. Rezept Vegane Pan-Cakes von Manuela Huber

Foto von Manuela Huber/Rezept Nr. 2

Zutaten für vier Stück:
200gr Buchweizen
100gr Dinkelmehl
Zwei sehr reife Bananen
bei Bedarf etwas Pflanzenmilch
Agavendicksaft

Zubereitung:
Buchweizen mahlen (Getreidemühle).
Alles im Kessel mit dem K Haken vermischen.

In der Pfanne backen, gewünschte Früchte dazu…..Bringt Power

für den ganzen Vormittag

3. Rezept Amerikanische Pancakes

Zutaten:
1 1/2 cups Mehl
3 1/2 tsps Backpulver
1/2 tsp Salz
1/4 cup Zucker
1 1/4 cups Milch
1 Ei
3 tbsp geschmolzene Butter

Zubereitung:
Zuerst die trockenen Zutaten in der Kenwood mit dem Ballonschneebesen kurz vermengen und die flüssigen Zutaten separat in einem Rührbecher/ einer Schüssel vermischen. Nun die Milch-Mischung nach und nach unter die Mehl Mischung rühren und ordentlich aufschlagen.

Dann immer 1/4 cup des Teiges in einer Pfanne rausbraten. Ich nehme hierzu Kokosfett. Gibt dem ganzen noch so das gewisse Etwas:)

Zum Servieren:
Die Pancakes stapeln und dazwischen immer ein bisschen Butter.

Obendrüber dann etwas (oder auch viel – ja nach Geschmack 😀) Ahornsirup.

Lasst es euch schmecken 😍

Biskuittorte mit Buttercreme und Himbeerspiegel

Rezept und Fotos von Aldona Led

Zutaten
Biskuit
4 Eier
180 g Zucker
4 El Wasser
150 gr. Mehl
50 gr. Maizena
Backpulver

Creme:
3 Eier
7 El Zucker
500 g Butter

Dekoration:
Himbeeren
Himbeere Götterspeise
Sahne

Zubereitung:
Biskuit
Eier, Zucker und Wasser schaumig aufrühren (ca. 10-15 Minuten, Ballonschneebesen).

Dann Mehl , Maizena und Backpulver unterheben (Unterhebrührelement oder Kochrührelement)

Creme :
Eier + Zucker mit Ballonschneebesen und 32 Grad aufschlagen, 500 g Butter schaumig aufrühren und die Eiermasse langsam unterheben (dabei ganze Zeit aufschlagen)

Die Torte ein mal durchschneiden mit Teil von Creme bestreichen , zudecken .

Fotos: Aldona Led

Mit der Rest der Creme bestreichen, mit Sahne verzieren und mit Himbeeren belegen und Himbeere Götterspeise drauf machen (gemacht mit weniger Wasser)!

Foto Aldona Led

Grumbeerwaffeln Kartoffelwaffeln

Rezept und Foto von Christina Gagel

Zutaten:

150 g Mehl

1/2 Würfel Hefe
1 1/2 Tasse Milch, lauwarm (kleine Tasse)
1 1/2 kg Kartoffeln
1 Stange Lauch
225 g Speckwürfel
4 Eier
Salz/Pfeffer/Muskat

Zubereitung:
Aus Mehl, Hefe und Milch einen Teig anrühren (K-Haken). Dieser ist flüssig wie ein Rührteig.

Die Kartoffeln schälen und fein reiben (Multizerkleinerer, feine Reibe), dann gut abtropfen lassen.Den Lauch klein schneiden.Dann den Teig, die Kartoffeln, den Lauch und Speck vermengen, Eier hinzugeben und würzen.

Das Waffeleisen gut heiß werden lassen und gut einölen, da der Teig kein Fett enthält. Waffeln backen und warm essen.

Bei uns gab es Apfelmus dazu.

Onsen-Ei mit der Kenwood Cooking Chef

Foto von Marion Egli-Meier

Zutaten:
Eier

Zubereitung:
Wasser in die CC füllen, 68 Grad einstellen, kein Rührelement, Rührintervall 3.

Sobald die Temperatur erreicht ist, vorsichtig die Eier reinlegen und Timer auf eine Stunde stellen. Fertig.

Glutenfreier Marmorkuchen – glutenfreier Rührkuchenteig

Foto von Manuela Richtmann

Rezept von “Glutenfrei kochen und backen vom DK Verlag” und von Manuela Richtmann abgewandelt auf CC

Zutaten:
350 g weiche Butter
350 g Zucker
350 g Gf-Mehl (zb Kartoffelmehl)
6 Eier
2 gehäufte Teelöffel Backpulver (oder 1 Teelöffel Natron / 1 Teelöffel Backpulver)
6 Esslöffel Milch
2 Teelöffel Vanillezucker
für den dunklen Teig ca 30g Backkakao

Etwas Butter zum Form einfetten

Zubehör:
Schneebesen der cc
Guglhupfform (normal groß)
Backofen

Zubereitung:
Butter und Zucker schaumig schlagen, nach und nach die Eier zugeben (Ballonschneebesen)

Mehl und Backpulver mischen und löffelweise zugeben, Vanille und Milch zugeben

Das Wichtigste, lange schlagen lassen, mindestens 12 -15 min, der Teig muss hell sein und fluffig.

Für den Marmorkuchen, den hellen Teig in die Form geben, den Rest mit Backkakao mischen und dann komplett über den hellen Teig geben, man könnte das auch umgekehrt machen, braucht dann aber noch eine Schüssel.

Bei vorgeheiztem Backofen :180 Grad ca 25-30 min backen.

Was geht nicht:
Schokostücke zugeben, der Teig ist zu fluffig, das sinkt auf den Boden der Form.
Was geht:
Tonkabohne, Chilli in den dunklen Teig, Lavendel , Zitrone in den hellen Teig

Und ja es geht nur mit Kartoffelmehl. Wer mag kann das Mehl auch splitten, zb : 250 g Kartoffelmehl, 100 g Buchweizenmehl. Ich verwende kein Sojamehl, aber damit geht das auch.
Warum ich am liebsten mit Kartoffelmehl backe?
Weil es geschmacksneutral ist, ich muss also nicht den Geschmack von Buchweizen und Soja mit berechnen.
Und !!! Es ist günstig, 500 g ca 0,60€ was man von anderen gf-Mehlen nicht sagen kann

---

Schokoladen-Waldbeerentorte

Rezept von Stefan Dadarski

Zutaten:

200gr. dunkle Kuvertüre
200gr. Zucker
4 Eier
150 gr. Mehl
1 TL Backpulver
250 gr. Brombeeren
250 gr. Speisequark
100 gr. Creme double
200ml Sahne -

2 Pckg. „Sahnesteif“
1 Pckg. Vanillezucker
150 gr. Marzipanrohmasse
300gr. Heidelbeeren

Zubehör:
Foodprozessor mit Flügelmesser, Ballonschneebesen

Zubereitung:
50 gr. Kuvertüre in einer Schüssel auf dem Wasserbad schmelzen. Den Ofen auf 160 Grad Umluft vorheizen.

120 gr. Zucker und die Eier in der Rührschüssel mit dem Ballonschneebesen sehr schaumig schlagen. Mehl und Backpulver unterarbeiten lassen. Zum Schluss die noch flüssige Kuvertüre unterziehen.

Den Boden einer kleinen Springform (20 cm Durchmesser)mit Backpapier auslegen, Teig hineingeben und ca. 30 min backen. Den Schokobiskuit herausnehmen und abkühlen lassen.

Brombeeren waschen und trocken tupfen. 100 gr. Früchte im Foodprozessor mit Quark, 80 gr. Zucker, Creme double mixen. In eine Schüssel umfüllen. Sahne mit Sahnesteif und Vanillezucker mit Hilfe des Ballonschneebesens steifschlagen und die Brombeercreme unterrühren.

Biskuit zweimal waagerecht durchschneiden, Tortenring um den unteren Boden schließen, Creme und übrige Böden im Wechsel einschichten, mit einem Boden abschließen. Ca. 2h kühl stellen. Marzipan zwischen Backpapier legen und zu einer großen Matte ausrollen und über die Torte legen. Restliche Kuvertüre bei 30 Grad und Intervallrührstufe 1 vorsichtig schmelzen und die Torte großzügig damit bepinseln.

Mit den in der Schüssel verblieben Resten kleine Tupfer auf die Torte setzen und damit die Beeren „festkleben“.

Elisenlebkuchen

Foto von Angelika Haindl

Rezept zur Verfügung gestellt von Angelika Haindl

(Elisenlebkuchen bleiben sehr weich innen, saftig)

Zutaten:
6 Eier
170 g Rohrzucker
2 EL Honig
2 TL Zimt
1,5 TL Lebkuchengewürz

1 Prise Salz
250 g Mandeln gemahlen
250 g Haselnüsse, gemahlen
150 g Orangeat
200 g Zitronat
50 gr. Cranberries (wenn vorhanden)
Oblaten, 70er Durchmesser
Kuvertüre oder Zuckerguß

Zubereitung:
Ich habe ganze Mandeln und Nüsse gemeinsam mit dem Orangeat, Zitronat und auch den Cranberries durch die Raffel gelassen. Immer wieder abwechselnd eingefüllt und nachgedrückt. Falls nicht vorhanden, evtl. den Multi mit Messer ausprobieren. Das Orangeat und Zitronat sollte ganz fein sein, ebenso die Berries.

Eier, Zucker und Honig mit dem Flexi schaumig schlagen. Dann werden alle anderen Zutaten untergemischt. Den Teig auf die Oblaten streichen.

Achtung: der Teig läuft nicht auseinander!
Am besten eine Lebkuchenglocke verwenden, muss man aber nicht. Wenn man mit Messer aufstreicht, immer wieder in kaltes Wasser tauchen.

Auf Backpapier oder Folie bei O- und U-Hitze backen.
Dauer: ca. 20 Minuten bei 160°…

Nach dem Erkalten mit Kuvertüre oder auch Zuckerglasur überziehen.