Lemon Curd in der Kenwood Cooking Chef – Lime Curd

Foto von Dagmar Möller
Rezept von chefkoch.de und in Teilen abgewandelt von Dagmar Möller

Ergibt 2 Gläser.

Die Creme kann man toll für Kuchen und Torten verwenden. Für Desserts oder pur als Fruchtaufstrich. Ich bin der Ansicht, dass sie auch wunderbar Saucen zu Fisch und Gemüse z.B. grüner Spargel verfeinert. Neulich hab ich einen Esslöffel zu einer Salatsauce zugefügt, weil ich keine Zitrone im Haus hatte…

Zutaten:
150 g Butter
380 g Zucker (alternativ: nur 200 gr. Zucker nehmen)
4 Eier
200 g Zitronensaft (alternativ Limette)
ca. 4 Teel. abgeriebene Zitronenschale (alternativ von Limette)

Zubereitung:
Zitronen- bzw. Limettenschale mit einem Sparschäler dünn abschälen. Darauf achten, dass nur die grüne Schale entfernt wird. Das Weiße macht bitter. Oder mit Backpapier auf einer Raspel abziehen.

Die Schalen habe ich zusammen mit 50 g Zucker in der Gewürzmühle der CC fein geschreddert.
Dann mit den restlichen 330 g Zucker und dem Limetten-/Zitronensaft in der CC 100°C kurz aufgekocht. (Intervallstufe 2 – Flexi-Rührelement)

Hitze auf 80 Grad reduziert, Eier verquirlen und mit 2 kleinen Kellen von der Limettenmasse temperieren. Dann auf Stufe 1 schalten (mit der P-Taste Tempo erhöhen) und die Eiermasse langsam einlaufen lassen.

Wenn alles gut vermischt ist auf 90 Grad hochdrehen und 10 min. auf Stufe 3 weiterrühren bis eine hellere dickliche Creme entstanden ist (zur Rose abgezogen, so lange rühren auch wegen Salmonellengefahr).

Zum Schluss Temperatur ausschalten, dann die Butter in Stücken nach und nach zufügen und ca. 5 Minuten weiter rühren.

Lemon/Lime-Curd in saubere Gläser abfüllen. Im Kühlschrank aushärten. Innerhalb von 1 Monat verbrauchen.

Im Kühlschrank aufbewahren.

Auch zu Schokoladentorte schmeckt sie hervorragend!!!

Fotos von Dagmar Möller

Bärlauch-Nockerln an Jungzwiebel-Sahnesauce mit gerösteten Schinken

Rezept und Foto von Claudia Kraft

Zutaten:
250 gr. Mehl
50 gr Grieß
120 gr. Bärlauch
200 ml Milch
3 Stück Eier
Muskatnuss
Salz
Pfeffer
2 Stück Schalotten
100 ml Weißwein
80 gr. Parmesan
Butter

3 EL Creme fraiche
100 ml Rahm

Natürlich wieder meine eigene Kreation gemacht. War auch eine spontane Idee daher etwas abgeändert. Hatte keine Schalotten deshalb Jungzwiebel, weiters ohne Wein u Parmesan gemacht. Dafür einfach nach Gefühl Sahne u Rahm genommen. Ausserdem zuerst Bärlauch zerkleinert, dann Milch u Eier in Mixer dazu gemixt u dann trockene Zutaten dazu.

Zubereitung:
Für die Bärlauchnockerln Bärlauchblätter im Blender grob hacken (Anmerkung: Multi + Messer geht sicher auch). Eier und Milch mit Bärlauch mischen, weiter pürieren.

Mehl, Grieß und Salz zugeben und nochmals verrühren.

Mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss abschmecken.

Eine halbe Stunde rasten lassen.

In einem großen Topf reichlich Salzwasser aufkochen. Den Teig mit einem kleinen Löffel in Nockerlform abstechen und ins Wasser gleiten lassen. Kochen lassen, bis sie an die Oberfläche steigen. In Eiswasser abschrecken und abtropfen lassen.

Die Schalotten fein hacken. In 2 EL Butter anschwitzen. Mit Wein ablöschen. Schlagobers dazugießen. Fünf Minuten kochen lassen. Die Creme fraiche unterrühren. Mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss abschmecken.

Die restlichen Bärlauchblätter in Streifen schneiden und untermengen.

Die Nockerln in etwas Butter erhitzen, anrichten und die Sauce darübergießen. Zum Schluss noch etwas Parmesan über die Bärlauchnockerln darüberreiben.

So wärs ein vegetarisches Gericht. Bei Claudia gabss noch

Schinken dazu.

Fotos Claudia Kraft

Kürbiskuchen mit Zimtfrosting

Rezept und Foto von Franziska Fischer

Zutaten:
4 Eier
300 g Zucker
180 g Öl
400 g Kürbispüree

270 g Mehl
2 Tl Zimt
1 Tl Salz
1 Packung Backpulver

Frosting:
200 g Frischkäse
90 g Butter
2 Tl Zimt
150g Puderzucker

Zubereitung:
Zuerst den Kürbis in Würfel schneiden(z.B. Würfelschneider oder Multizerkleinerer/Juliennescheibe). Danach mit etwas Wasser weichkochen und pürieren (z.B. Multi mit Messer oder Püreestab).
Ich habe einen grossen Kürbis verwendet und den Rest eingefroren. *(Tipp: Größere Menge machen und dann für Kürbisbrot, Kürbissuppe, Gnochi mit Kürbisssauce etc. weiterverwenden)*

Eier mit dem Zucker weich schlagen (Flexielement). Öl dazu geben, weiterführen.
Gewürze und Kürbispüree beifügen.
Alles gut mischen.
Mehl unterheben.
In eine eingebutterte Auflaufform geben und bei 200 Grad Ober/Unterhitze 30 min backen, Stäbchenprobe.

Auskühlen lassen.

Das Frosting mischen und kalt stellen.

Auf den ausgekühlten Kuchenstreichen und mit einem feinen Kaffee servieren.

Schokoladen Torte Sachertorte – Variationen

Foto und Rezept von Manfred Cuntz/Teig ist aus dem Sacher Kochbuch/Rezept Nr. 1

1. Rezept von Manfred Cuntz getestet und für gut befunden

Zutaten:
Teig:
140 g Butter
110 g Staubzucker
Vanillezucker
6 Eidotter
130 g Zartbitterkuvertüre (bei mir: 70%ige Callebaut Kuvertüre(
6 Eiklar
110 g Kristallzucker
140 g Mehl
Marillenmarmelade

Glasur:

150 ml Schlagsahne
1 EL Vanillezucker
225 g Kuvertüre 70% und
60 g Butter
50 ml Milch

Zubereitung:
Teig
Die leichterwärmte Butter wird mit dem Staubzucker und Vanillezucker schaumig gerührt (Profi-Patisserie Element oder Flexi-Rührer) , dann gibt man nach und nach die 6 Eidotter dazu und rührt mit dem Ballonschneebesen auch die vorgewärmte Schokolade ein.

Jetzt wird der Schnee von 6 Eiklar geschlagen, mit dem Kristallzucker ganz steif ausgeschlagen (Ballonschneebesen) und vorsichtig mit dem Kochlöffel (Unterhebe Rührelement) unter die obige Masse gerührt. Anschließend wird das Mehl ebenso vorsichtig mit der Masse verrührt (einmeliert (Unterhebe Rührelement).

Zum Backen verwendet man eine einer Kasserolle ähnliche Tortenform von 22 bis 24 cm Durchmesser. Den Boden belegt man am besten mit einem Blatt Pergamentpapier. Nun füllt man die Masse in die Form und streicht sie glatt. Die Masse wird in einem vorgewärmten Backrohr bei mittlerer Hitze (ca. 170 Grad Celsius) gebacken; dabei läßt man die ersten 12 bis 15 Minuten die Backrohrtür einen fingerbreiten Spalt offen, damit die Masse sich heben und ganz leicht wölben kann, aber sich noch keine Kruste bildet. Dann backt man die Torte bei geschlossenem Rohr eine Stunde lang aus. Ausgebacken ist sie, wenn sie einen leichten Fingerdruck ganz »leise« erwidert.

Nun stürzt man die Torte samt Form auf ein Sieb und läßt sie 20 Minuten auskühlen, dann stellt man sie wieder so, wie sie in der Form lag, und läßt sie ganz auskühlen. Erst nach dem völligen Auskühlen nimmt man die Torte aus der Form. Dazu wird die Torte mit einem dünnen kleinen Messer glatt vom Rand

losgeschnitten, der Tortenboden und das angebackene Papier entfernt. Sie wird nun auf der Oberseite glattgeschnitten und wieder umgedreht. Der glatte Tortenboden wird mit geschmeidig verrührter, leichterwärmter Marillenmarmelade bestrichen. Zum Schluß die Torte mit der Glasur überziehen.

Fotos Manfred Cuntz

Glasur:
Schlagsahne mit Vanillezucker mit Flexi-Rührelement auf 110°C aufkochen.

Temperatur auf 0 und abschalten.

Kuvertüre und Butter zugeben. Rühren Stufe I bis alles aufgelöst.

Ich hab es laufen lassen bis 50°C

Milch zugeben und weiter rühren lassen bis eine glatte Masse entstanden ist.

Dann habe ich auf Intervallstufe II weiter laufen lassen bis

ca. 30°C.

Glasur über den Kuchen laufen lassen.

Fotos Manfred Cuntz/Rezept Nr. 1

2. Rezept von Manfred Cuntz

Zutaten Für 12 Portionen (26cm Springform)
Schokoladenbiskuit
8 Eier
Salz
260g Zucker
200 g Halbbitter-Kuvertüre (70%)
200g Butter
50g Puderzucker
200g Mehl

Überzug und Füllung
200g Halbbitter-Kuvertüre
220 ml Schlagsahne
40g Butter

110g Zucker
50g Crème double
30g Puderzucker
4cl brauner Rum
250g Marillenkonfitüre
50 g weiße Kuvertüre

Zubereitung:

1. Die Eier trennen. Eiweiß mit 1 Prise Salz halbsteif schlagen (Ballonschneebesen), dabei den Zucker nach und nach einrieseln lassen. Die Kuvertüre fein hacken, im heißen Wasserbad langsam schmelzen. Herausnehmen und etwas abkühlen lassen.

2. Butter und Puderzucker schaumig rühren (Flexi). Eigelb nach und nach unterrühren. Dann die Kuvertüre unterrühren und anschließend ein Drittel des Eischnees unter die Buttermasse rühren. Restlichen Eischnee ebenfalls unterheben (Unterhebrührelement). Das Mehl nach und nach darübersieben und unterheben.

3. Den Boden einer Springform (26 cm Durchmesser) mit Backpapier auslegen. Die Masse hineinfüllen und im vorgeheizten Backofen bei 170 Grad ca. 1 Stunde backen (Gas 1-2, Umluft 150 Grad). Den Tortenboden aus dem Ofen nehmen und auskühlen lassen.

4. Für den Schokoladenüberzug die Kuvertüre fein hacken (Trommelraffel). Die Sahne aufkochen, die Butter einrühren und die Hitze reduzieren. Die Kuvertüre hinzugeben und unter Rühren auflösen. 90 ml Wasser mit dem Zucker aufkochen, von der Kochstelle nehmen und die Crème double einrühren. Die Zuckermischung mit der Kuvertüre-Sahne-Mischung verrühren.

5. Den Puderzucker mit dem Rum und 20 ml Wasser aufkochen.

6. Den ausgekühlten Tortenboden im unteren Drittel einmal waagerecht durchschneiden. Unteren Teil mit dem Rum-Zucker-

Gemisch tränken und mit 150 g Aprikosenkonfitüre bestreichen, oberen Teil daraufsetzen. Restliche Konfitüre erhitzen und die Torte damit dünn bestreichen.

7. Den Schokoladenüberzug mit einer Suppenkelle gleichmäßig über die Torte gießen, im Kühlschrank fest werden lassen. Die weiße Kuvertüre im heißen Wasserbad schmelzen, in einen Papierspritzbeutel geben und das Wort “Sacher” auf die Torte spritzen.

3. Bild und Rezept von Daniela Huemer

Zutaten:
210g zimmerwarme Butter
175g Staubzucker
1Pkg. Vanillezucker
9 Eidotter
9 Eiklar
200g dunkle Schokolade
175g Kristallzucker
210g glattes Mehl
50g Backkakao

Marillenmarmelde zum Füllen und bestreichen

Glasur:
200g Kristallzucker
125g Wasser

150g dunkle Schokolade

Zubereitung:
Butter mit Staubzucker und Vanillezucker schaumig rühren, die Eidotter nach und nach langsam einrühren und dickschaumig schlagen.

Die Schokolade im Wasserbad schmelzen, etwas auskühlen lassen und unterrühren.

Die Eiklar steif schlagen, dabei den Kristallzucker langsam einrieseln lassen und zu einem schnittfesten, glänzenden Schnee weiterschlagen.

Den Schnee auf die Dottermasse häufen, das Mehl und den Kakao darüber sieben und vorsichtig vermengen.

Den Boden einer Springform mit Backpapier auslegen, den Rand mit Butter und Mehl bestreichen. Die Teigmasse ein füllen und im vorgeheizten Backrohr bei 170° 55-60 Minuten backen.

Die Torte auf einem Gitter auskühlen lassen, den oberen knusrig gebackenen Teil entfernen. Die Torte einmal halbieren und mit Marmelade bestreichen. Die Torte wieder zusammen setzen, auch außer ganz dünn bestreichen und antrocknen lassen.

Für die Glasur Zucker und Wasser 5 Minuten sprudelnd kochen lassen, leicht auskühlen lassen. Schokolade im Wasserbad schmelzen und nach und nach mit der Zuckerlösung vermischen.

Die lippenwarme Glasur in einem Guss über die Torte gießen mit einer Palette rasch glatt streichen.

Mindestens 1 Stunde kalt stellen.

Gemüselasagne mit Spinat und Ricotta

Foto und Rezept von Gisela M.

Zutaten
220 gr. Mehl Type 00
220 gr. Hartweizengrieß oder Semola
4 Eier
1/2 TL Salz, 1 TL Öl
500 gr. frischer Spinat
2 mittelgroße Zwiebeln
1 Knoblauchzehe
Öl zum Anbraten
200 gr. Ricotta
100 gr. Walnüsse
100 gr. Creme fraiche
5 große Fleischtomaten
500 ml Milch
2 EL Mehl
Salz, Pfeffer, Muskat, Thymian
Butter zum Ausfetten der Form
etwas Parmesankäse

Zubereitung:
Nudelteig aus Mehl, Öl und Eier fertigen (Knethaken), mind. 30 Minuten ruhen lassen.

In der Zwischenzeit im Multizerkleiner Zwiebeln und Knoblauch

mit Messer kleinschneiden, zur Seite legen

Dann Walnüsse im Multizerkleinerer mit Messer grob zerkleinern

Spinat waschen und putzen

Tomaten häuten und in kleine Stücke schneiden

Nudelteig in Teilstücken der Reihe nach in der Pastawalze zu langen Lasagnebändern verarbeiten (bei mir bis Teig Stufe 8, ich vermute aber dass die Pastawalzen unterschiedlich sind. Habe oft schon gehört, dass es bei Stufe 5 schon sehr dünn ist), trocknen lassen.

Koch-Rührelement einsetzen, Öl in Schüssel erhitzen, Hälfte der Zwiebel-Knoblauchmischung anbraten. Tomaten und Creme fraiche zugeben, einkochen lassen, dauert ca. 45 Min.. Dann mit Salz und Pfeffer, Thymian sowie einem TL Zucker würzen. (Anmerkung: wenn man länger Zeit hat, länger köcheln lassen. Dann kann man sich auch den Löffel Zucker sparen). Wenn Sosse fertig ist die Walnüsse zugeben.

In anderem Topf ebenfalls Öl erhitzen, Zwiebeln anbraten und dann Spinat dazugeben, zusammenfallen lassen, abkühlen lassen. Überflüssiges Wasser auswringen, Spinat kleinschneiden, salzen und pfeffern. Ricotta untermischen.

500 ml Milch, 2 EL Mehl, Salz, Pfeffer und Muskat in einer zweiten Schüssel mit Ballonschneebesen mixen, dann zu Flexi wechseln, Temperatur auf etwas über 100 Grad und eine Bechamelsosse herstellen.

Auflaufform mit Butter ausfetten.

Backofen vorheizen, ca. 190 Grad/Umluft.

Lasagne einschichten (erst Tomatensosse, dann Nudeln, dann Spinat etc.)

Mit Nudeln abschließen, dann die komplette Bechamelsosse

darübergiessen. Parmesan über Bechamel reiben.

Ca. 30 Minuten überbacken, bis gewünschte Bräunung erreicht ist.

P.S. Manchmal packe ich bei dieser Lasagne noch “Überraschungen” mit rein. Das können z. b. in der Grillpfanne angebratene Kartotten- oder Champignonscheiben sein oder hartgekochte Eierscheiben oder oder oder….

Palatschinkentorte Pfannkuchentorte

Rezept und Foto von Claudia Kraft

Zutaten:
Füllung
1 pkg Faschiertes/Gehacktes (250g) 1/2 Zucchini
1/2 Paprika gelb u rot
1 kl Karotte
1/2 Dose geschälte Tomaten
Gewürze
Käse zum Überbacken

Palatschinken/Pfannkuchen

350ml Milch
3 Eier
250g Mehl

Zubereitung:
Füllung
In der Schüssel der CC Zwiebel u Knoblauch geröstet, dann Faschiertes/Hackfleisch dazu. Dann geraspelte Karotte, 1/2 Zucchini u Stk roten u gelben Paprika klein geschnitten u dazu gegeben.

Alles mit dem Koch-Rührelement auf ca 120C u Stufe 1 aufgekocht. Dazu noch Tomatenmark, 1/2 Dose geschälte Tomatenstücke dazu, Salz, Pfeffer, Majoran und ital. Gewürzmischung. Danach Rührelement rausnehmen.

Palatschinken/Pfannkuchen
Habe dann gleich im Blender Milch, Eier u. Mehl gemixt und dann Palatschinken iin der Pfanne herausgebraten.
Springform (22cm Durchmesser) abwechselnd mit Palatschinken u Fleisch geschichetet. Zuletzt obenauf Fleisch gegeben u mit Käse bestreut u bei 180c ca 20min gebacken. Knoblauchsauce u Gurkensalat dazu gemacht. Super lecker.

Tipp:
Ich wollte es eher hoch als groß u flach haben u hatte nach Fleischmenge entschieden. Mir sind trotzdem ca 5 Palatshinken übriggeblieben.
ACHTUNG: Stellt die Tortenform auf ein Blech mit Packpapier dann muss man weniger putzen. Es kam beim Füllen schon Saft raus. Ich habe extra nicht bis ganz am Rand das Fleisch

Fotos von Claudia Kraft

Pfannkuchen

Foto Gisela M.

Zutaten:
(Achtung es folgen immer 3 Mengenangaben: die größte Menge ist für 4 Personen, dann für 2 Personen bzw. für 1 Person umgerechnet)

4/2/1 Eier
300 ml/150 ml/75 ml Milch
100 ml/50 ml/25 ml Mineralwasser mit Kohlensäure

1 Prise Salz
1 EL/1 TL Zucker wenn süsser Belag
250gr/125gr/62 gr. Weizenmehl
(wenn man das Mehl erst zum Schluss in den Blender füllt, dann wird das Mehl besser vermixt und bleibt nicht am Rand hängen)

Butter zum Herausbraten
(ggf. 1 zerdrückte Banane im Teig)

Zubereitung:
Eier mit ca. der Hälfte der Milch in Blender geben und ca. 1/2 Minute schaumig schlagen.

Restliche Milch und Mineralwasser zugeben und nochmals mixen.

Mehl, Salz, ggf. Zucker zugeben und mixen (Anmerkung: Gisela M.: gerne auch 1 Minute oder etwas länger, dann wird der Pfannkuchen fluffiger, allerdings nur wenn die Bedienungsanleitung dies zulässt).

Gut schmeckt auch, wenn eine Banane mit in den Mixer gegeben wird (gute Resteverwertung, wenn eine Banane schon zu weich zum Essen ist)

Teig sollte möglichst eine halbe Stunde vor Verarbeitung ruhen. Aber wenn der Hunger groß ist, geht es auch direkt.

Mit Butter in der Pfanne herausbacken.

Tipp Thomas Schönweitz: Mineralwasser kann auch durch Bier ersetzt werden. Die feinperlige Kohlensäure macht den Teig fluffig. Und bei dunklem Bier wirds etwas malzig. Einfach mal testen.

Tipp Doris Ostermann:
Gemüse, Käse, Schinken, Salami nach Wahl im Multi mit Messer zerkleinern und etwas auf Pfannkuchenmasse geben. Dann zusammen und auf die andere Seite drehen. Ich reduziere dann die Hitze etwas und lasse sie noch 2-3 Min. durchziehen.

Fotos Doris Ostermann

Low Carb Brötchen

Foto von Martina Witzel. Rezept von LowCarbGoodies http://www.lowcarbgoodies.at/pizza-weckerl/ in Teilen von Martina Witzel abgewandelt und auf CC umgeschrieben.

Zutaten und Zubereitung:

1. Ofen auf 180°C Ober/Unterhitze vorheizen
2. Hitzeschild anbringen
3. K-Haken reinstecken
4. 200g gemahlene Mandeln, 60g Flohsamenschalen, 1 EL Natron, 1 TL Salz vermischen
5. 3 Eier für 30 Sekunden auf Stufe 1 unterrühren
6. 30ml Apfelessig, 270ml kochendes Wasser da drauf gießen (deshalb Hitzeschild , 1 Minute warten, für 40 Sekunden auf min rühren, dann 10 Minuten ruhen lassen
7. Handschuhe anziehen, sonst klebt der Teig fest an den Händen statt auf dem Blech zu landen, und 8 Brötchen oder 2 Baguettes daraus formen, möglichst auf ein Lochblech legen und anschneiden.
8. 45 Minuten auf unterster Schiene backen, dann den Ofen auf 150°C Pizzastufe reduzieren und 15 Minuten weiterbacken, anschließend den Ofen ausschalten und die Brötchen darin komplett auskühlen lassen. Die Backofentür die ganze Zeit NICHT öffnen!

Nutellakuchen

Rezept und Foto von Claudia Kraft

Zutaten:
4 Eier
220 gr. Zucker (besser 190-200 g Zucker, Anmerkung Gisela M: uns langen 180 gr.)
1/8 l Öl
1/8l Wasser
3 El Nutella
200g Mehl
etwas Backpulver

Zubereitung:
Eier und Zucker mit dem Ballonschneebesen schaumig rühren (ziemlich lange rühren! 10-15 Minuten). Öl und Wasser abwechselnd langsam hinzufügen bei niedriger Geschwindigkeit.

Nutella mit unterrühren.

Mehl und Backpulver vermischen und hinzugeben (von Hand oder mit Unterhebrührelement). Aufpassen, dass keine Klümpchen vorhanden sind.

Im Backofen bei 180° (Umluft) ca. 45 min backen.

Foto Claudia Kraft

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.