

Orientalische Gewürzprinten



Foto und Rezept zur Verfügung gestellt von Kirsten Marx

Zutaten:

150 g Ahornsirup

70 g braunen Zucker

50 g Butter

50 g Datteln ohne Stein

Angeriebene Schale von 1/2 Bio-Orange

Je 1 TL gem. Zimt, Nelke, Kardamom und Anis

1 Ei

100 g Grümmel-Kandis

325 g Mehl, evt. mehr

1 Tl Backpulver

(Bei mir kam noch etwas geriebener Ingwer dazu)

1 Eigelb

diverse halbierte Nüsse nach Belieben

Zubereitung:

Teig in der CC mit dem K-Haken verknetet.

Direkt zwischen Frischhaltefolie ca.

1/2 cm dick ausrollen, Rauten ausschneiden.

Rauten mit verrührten Eigelb bestreichen und mit den

Nusshälften dekorieren, bei 180 Grad, O/U, 10 min backen.

Cookies



Rezept und Fotos zur Verfügung gestellt von Katharina Karner

Rezept für 10-12 große Cookies:

Zutaten:

130 g sehr weiche Butter

170g brauner Zucker

1 Ei

220g Mehl

1 TL Backpulver

1 Prise Salz

1-2 Kaffeetassen Chocolate Chips, gehackte Nüsse, Trockenfrüchte, Mini-Marshmallows, gehackte Pistazien, Haselnusskrokant, Gummibärchen oder bunte Schokolinsen

Zubereitung:

Butter mit Zucker und Vanille mit K-Haken schaumig rühren (wenn die Butter noch nicht weich ist, ca. 30 Grad Temperatur

zufügen).

Das Ei hinzufügen und gut aufschlagen. Mehl mit Backpulver und Salz versieben und in die Masse hinzu, gut durchmischen.

Danach gebe ich die Nüsse oder Schokolinsen hinzu, rühre nur ganz kurz durch und forme in etwa golfballgroße Bälle, 5 Cookies pro Blech, und drücke sie etwas flach.



Im vorgeheizten Backrohr bei 170 Grad/Umluft ca. 15 Minuten backen bis die Ränder leicht braun sind.



Unter 15 Minuten Backzeit bleiben sie "chewy", darüber hinaus eher knusprig.



American Cinnamon Rolls – Zimtrollen



Ursprüngliches Rezept von
<http://rezeptemitherz.blogspot.de/2015/03/amerikanische-cinnamon-rolls.html>

Verändert und auf CC umgeschrieben von Manuela Neumann

Zutaten:

Für den Teig

700g Mehl (Type 550)

10 g frische Hefe (wenn kein LM vorhanden ist, bitte 1/2 Würfel frische Hefe verwenden)

100g Lievito Madre

½ TL Salz

200 g Milch

2 Eier

100 g Wasser

70 g Zucker

70 g Öl

Für die Füllung

190 g brauner Zucker

120 g weiche Butter

2-3 TL Zimt

Für das Frosting

60 g weiche Butter

120 g Doppelrahm – Frischkäse

100 g gesiebter Puderzucker

1 TL selbstgem. Vanillezucker

Zubereitung:

Für den Teig

Wasser, Zucker und Hefe in den Mixtopf geben und mit dem Knethaken für 3 Min. auf 37°, Geschwindigkeit 1 erwärmen.

Milch und 200 g Mehl hinzufügen, nochmal 2 Min. , 37°, Stufe 1 mischen.

5 Minuten ruhen lassen.

Temperatur ausstellen, die restlichen Teigzutaten zugeben und alles 5 Min. auf Knetstufe 1 kneten.

In eine Schüssel umfüllen und abgedeckt ca. 2 Stunden gehen lassen.

Für die Füllung:

Butter in die Schüssel geben und mit dem Flexi schmelzen.

Braunen Zucker und Zimt hinzufügen und gut vermischen. Den Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche ca. 4 mm dick ausrollen und mit der Füllung bestreichen. Teig aufrollen und in ca. 3-4 cm breite Stücke schneiden.

Mit der Schnittfläche nach unten in eine gebutterte Auflaufform geben und nochmals abgedeckt ca. 20 Minuten gehen lassen. Nun im vorgeheizten Backofen bei 180° / Umluft ca. 15-20 Minuten backen. *Für das Topping*

Für das Topping den Frischkäse mit der Butter, Puderzucker und Vanillezucker mit dem Flexi in die Schüssel geben und alles mischen.

Nach dem Backen sofort mit dem Frosting bestreichen und am besten lauwarm genießen.

Die machen echt süchtig und sind innen ganz saftig, fast glitschig

Engadiner Nusstorte



Foto und Rezept von Dagmar Möller zu finden bei [Töpfle und](#)

Deckele

Zutaten:

1 Springform à 28 cm Durchmesser

Für den Teig:

80 g Zucker

200 g Mehl

100 g kalte Butter

1 kleineres Ei

Für die Füllung:

300 g Walnüsse

200 g brauner Zucker

50 g Honig

2 EL Wasser

125 ml Sahne

Sonstige Zutaten:

etwas Butter

etwas Mehl

20 g gemahlene Walnüsse (Gewürzmühle)

etwas Puderzucker

Zubereitung:

Für den Teig:

Alle Zutaten im Multi schnell zu einem Teig verarbeiten. In Folie einwickeln und 30 Minuten kalt stellen.

Backofen auf 180°C O/U vorheizen.

Für die Füllung:

Walnüsse, Zucker, Honig und Wasser in einer beschichteten Pfanne langsam karamellisieren. Hitze reduzieren, Sahne zufügen und 4-6 Minuten köcheln lassen. Nuss-Karamell etwas abkühlen lassen.

Springform mit Butter bestreichen und Mehl bestäuben. Teig

kurz kneten und auf bemehlter Fläche ca. 4 mm dick rund ausrollen (Durchmesser ca. 33 cm). Mit einem Wasserglas am Rand gleichmäßig mehrfach Halbmonde ausstechen. Abgestochenen Teig zusammendrücken, neu ausrollen und mit Ausstecher-Form Verzierungen herstellen.

Teig mit Hilfe des Wellholzes in die Form heben, mit einer Gabel mehrmals einstechen und gemahlene Nüsse darauf verteilen. Dann die Füllung auf den Teig geben. Überstehenden Rand über die Nussmasse klappen. Verzierungen auf die Mitte setzen und andrücken.

60 Minuten in der mittleren Schiene backen. Auskühlen lassen und den Rand mit Puderzucker bestäuben.

Mandelmilch

Rezept von Stephan Rathmann Jaehnichen

Zutaten:

2 Tüten Mandeln á 200 Gramm
8 Eßl Zucker
4 Prisen Zimt
4 Liter Wasser

Zubereitung:

Die Mandeln über Nacht, besser 24 Stunden, in Wasser einweichen. Dann die Mandeln abspülen und in 4 Portionen teilen.

Je eine Portion Mandeln mit 2 Eßl Zucker und einer Prise Zimt in den Mixer geben. 150ml heisses Wasser dazu und 5 Minuten auf höchster Stufe laufen lassen.

Dann wieder auf höchster Stufe einschalten und während des Laufens 850ml Wasser hinzugeben und nochmal 2 Minuten laufen

lasen.

Das Ganze dann in ein sehr feines Sieb geben um die Schalen und das Mark von der Milch zu trennen.

Ich habe grosse 2 Liter Behälter die in die Kühlschrankschranktür passen.

Im Kühlschrank hält sie 5-6 Tage.

Zimtfalte



Rezept und Foto zur Verfügung gestellt von Daniela Flick

Zutaten:

Teig:

500g Mehl

270ml warmes Wasser

3/4 Hefewürfel (oder 1 Pck. Trockenhefe)

1 1/2 TL Zucker

1 1/2 TL Salz

4 EL Öl

Füllung:

120 gr. Butter

120 gr. brauner Zucker

3 EL Zimt

Zubereitung:

Die Zutaten zu einem Teig kneten (38 Grad/Knethaken) und 45 Minuten ohne Rührelement gehen lassen, bis er sich verdoppelt hat.

Zutaten für Füllung in Kessel geben, mit Flexi/50 Gr – bis Butter geschmolzen ist.

Teig auf Backblechgröße ausrollen und mit der geschmolzenen Butter-Zimt-Mischung bestreichen.

Mit dem Pizzarad in 4-5cm breite Streifen schneiden.

Die Teigstreifen nacheinander in Falten legen und in eine mit Backpapier ausgelegte Springform reinstellen, mit der gebutterten Seite nach oben.

Es ist in Ordnung falls noch Platz in der Form bleibt, da die Zimtfalte beim Backen noch aufgeht.

Noch mal 30 Minuten gehen lassen. im vorgeheizten Ofen bei 180 Grad ca 40 min backen...

Amerikanischer Apfelkuchen – Apple Pie



Foto und Rezepte von Manu Beecken

Zutaten für Piecrust:

360 g Mehl

50 g Zucker

90 g kalte Margarine

90 g kaltes Pflanzenfett (Palmin Soft, Crisco o.ä.)

1 Eigelb

5 – 8 EL Eiswasser

Füllung:

6 – 8 Äpfel, geschält und in dünne Schnitze geschnitten
(Multizerkleinerer)

je 2 EL Zitronensaft und Ahornsirup

optional: eie Handvoll Rosinen

100 – 150 g brauner Zucker

1 TL Zimt

je 1 Messerspitze Muskatnuss und Nelken

1 geh. EL Speisestärke

1 EL Butter in Flocken

Zubereitung:

Alle Teigzutaten mit dem Knethaken (Anmerkung: K-Haken sollte auch gut gehen) der CC verkneten und mind. 1. Std in den Kühlschrank

Etwa 1/2 des Teiges dünn ausrollen und damit die gefettete Pie-Form (oder Springform, 28 cm) auskleiden.

Apfelstückchen mit Zitronensaft, Zucker, Speisestärke und Gewürzen mischen, in die mit Teig ausgelegte Form einschichten, einige Butterflocken auflegen.

Restlichen Teig zum Deckel ausrollen, auflegen und am Rand gut festdrücken. Mit etwas Butter bestreichen und mit etwas Zucker bestreuen, einige Löcher mit einer Gabel einstechen.

Etwa 10 Minuten bei 225 Grad backen, dann Hitze auf 180 Grad heruntersetzen und weitere 40 bis 45 Minuten backen.

Pumpkin Pie – Amerikanischer Kürbiskuchen



Rezept und Foto von Manu Beecken

Zutaten:

Mürbteig

250 g Mehl

1/2 TL Backpulver

75 g Zucker

1 kleines Ei

125 g Butter

Füllung

350 g Kürbispüree (selbstgemacht aus gekochtem oder gebackenem Kürbis) ca. 20 Min bei 140 Grad gedünstet in der CC vorher in kleine Stücke geschnitten (Hokaido Kürbis)

100 – 125 g brauner Zucker

je 1/2 Teelöffel Ingwer u. Muskatnuß

1 TL Zimt

2 EL Zuckerrübensirup

3 Eier, verquirlt

1 Becher Schlagsahne (250 ml)

Zubereitung:

Zutaten für den Mürbeteig mit dem K-Haken verkneten und kalt stellen,

dann Pieform (26 bis 28 cm) damit auskleiden,

Rand etwa 3 Zentimeter hoch formen.

Die restlichen Zutaten verrühren und in die Teigform gießen.

Etwa 45 Minuten bei 180 Grad backen.

Wer Teig übrig hat, kann Formen ausstechen, davon separat Plätzchen backen und diese als Dekoration verwenden.

Curry mit Süsskartoffel und Aubergine



Rezept und Foto von Gisela Martin

Wie man auf dem Foto sieht: Man kann alles von Hand schnippeln. Mit dem Würfelschneider spart man aber richtig Zeit!

Zutaten:

Öl zum Anbraten

1 Zwiebel

2 EL rote Currypaste

1 Süsskartoffel

375 ml Kokosmilch

250 ml Wasser

1 Aubergine

5 Limettenblätter

etwas Fischsauce

Saft von einer Limette

2 TL brauner Zucker

etwas Koriander und ggf. auch frische Korianderblätter

Zubereitung:

Zwiebel mit Würfelschneider würfeln und zur Seite legen

Aubergine waschen und würfeln und zur Seite legen. Ebenso Süsskartoffel schälen und würfeln.

Kochröhrelement einsetzen, Rührintervallstufe 3, Temperatur einstellen. Öl in Cooking Chef erhitzen, Zwiebeln und Currypaste anschwitzen.

Kokosmilch und Wasser in die Schüssel zugeben, Temperatur

etwas über 100 Grad. Nach dem Aufkochen wieder etwas zurückstellen und ca. 5 Min. garen.

Süßkartoffel zugeben und nochmals 7 Minuten kochen.

Aubergine und Limettenblätter zugeben und nochmals 10 Minuten kochen

Mit Fischsauce, Limettensaft, braunem Zucker und Koriander würzen.

Falls vorhanden mit frischen Korianderblättern dekorieren.

Dazu gab es bei uns Basmatireis.

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 ausstehen (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.