Gummibärchen

Fotos Gisela M.

Rezept von kenwoodcookingblog.it und von Gisela M. ins Deutsche übersetzt und leicht abgewandelt.

Zutaten:
4 gr. Agar Agar
20 ml Wasser
100 gr. Zucker (fanden wir sehr süss, würden wir das nächste Mal reduzieren)
100 ml Orangensaft (ca. halbe-ganze Orange, kommt auf Größe der Orange an und ob es eine Saftorange ist)
15 ml Zitronensaft (ca. eine halbe Zitrone)

Zubereitung:
Alle Zutaten bereit stellen.

Saft auspressen.
Bei Einsatz von Slowjuicer und Beerenpresse müssen die

Zitrusfrüchte vorher geschält werden. Bei der Zitruspresse halbiert und dann kann gepresst werden. Wir haben die Chance genutzt und gleich viel mehr Saft produziert.

Wasser und Agar Agar in den Kessel geben, Flexielement einspannen, 1 Minute bei Geschwindigkeit 1 rühren.

Temperatur auf 95 Grad stellen und wenn die Temperatur erreicht ist auf Rührintervall 1 stellen.

Während der Flexi rührt den Zucker reinkippen, ebenso den Orangensaft und weiterrühren lassen, bis die Temperatur wieder auf 95 Grad ist.

Zitronensaft zugeben und noch eine Minute rühren lassen.

Geliertest mit einem kleinen Löffel machen. Wenn die Masse am Löffel fest wird, passt es – ansonsten noch eine weitere Minute rühren lassen.

Die Flüssigkeit in kleine Eiswürfelbehälter einfüllen.

2 Stunden bei Zimmertemperatur stehen lassen. Vorsichtig aus

der Form lösen. Fertig

Zitronentartelets – Variationen

Fotos und Rezept zur Verfügung gestellt von Katharina Karner/Rezept Nr. 1

Rezept Nr. 1

Zutaten:
Mürbteig:
250g Mehl
150g Butter
100g Staubzucker

1 Ei
Prise Salz

Zitronencreme:
4 TL Maizena (bzw. Maisstärke)
25g Butter
140g Zucker
4 Eigelb
30 cl Wasser
8 EL Zitronensaft

Baiser:
4 Eiklar
240 g Zucker
1 Prise Salz

Zubereitung:
Zutaten Mürbteig alles im Multi oder mit dem K-Haken zu einem Mürbteig verarbeiten und 1 Stunde in Folie im Kühlschrank rasten lassen.

Mürbteig auswalken und in die Formen geben, mit Gabel einstechen. Bei 180 Grad zuerst 20 Minuten mit Hülsenfrüchten belegt, danach 10 Minuten komplett durchbacken. Die Böden sollen nicht dunkel werden, bei Bedarf ggf abdecken. Aus dem Ofen nehmen und etwas überkühlen lassen.

Zitronencreme zubereiten:
Eigelb und Zucker in einer Schüssel kurz vermischen. In der Gewürzmühle, wenn vorhanden, Stärke mit der Hälfte Wasser glattrühren, in der CC Wasser, Zitronensaft, Stärkemischung mit dem Flexi bei 110 Grad zum Pudding kochen. Diese Mischung löffelweise unter die Eimischung rühren damit sie nicht gerinnt. Die Masse zurück in die CC und mit dem Flexi Stufe 3 kurz gut glattrühren und danach bei Stufe 1 bei 100 Grad erhitzen bis die Masse bindet. Wenn sie überkühlt ist die Butter untermengen.
Danach in den Förmchen verteilen.

Baiser:
Das Eiklar mit Salz aufschlagen (Ballonschneebesen). Wenn die Masse zu Schnee wird, den Zucker einrieseln lassen und unter Rühren auf 110 Grad stellen. P Taste verwenden. Wenn die Temperatur erreicht ist, 1-2 Minuten halten und dann Temperatur abdrehen und auf kleiner Geschwindigkeit etwas abkühlen lassen (60Grad).
Danach die glänzende Baisermasse in Spritzbeutel und nach Geschmack die Törtchen verzieren und mit dem Bunsenbrenner flämmen.

Kalt schmecken sie mir am besten.
Die Baisermasse war viel, ich habe die Reste auf Backpapier gespritzt und im Backrohr bei 100 Grad 60 Minuten als Windgebäck getrocknet.

2. Rezept

Foto und Rezept von Daniela Grünbaum

Zutaten:
normaler Mürbeteig

Füllung:
200g. feiner Zucker
5 Eier
100g. weiche Butter
Saft und Abrieb von 3 Zitrone und 1 Orange

Zubereitung:
Zutaten für Füllung im Mixer so lange mixen bis cremige Konsistenz erreicht ist. Dauert etwas.

Dann auf Mürbeteig gießen und backen.

Ca.160Grad, ca. -30 Min

Beerenschaum

Foto von Tatjana Alt Haus

TM-Rezept von Tatjana Alt Haus auf CC abgewandelt

Zutaten:
140 g Zucker (Anmerkung: lt. anderen Mitgliedern geht auch die Hälfte oder 3/4 vom Zucker)
500 g gefrorene Beeren
10- 30 g Zitronen- oder Limettensaft
1 Eiweiß
Zubereitung:
Den Zucker in der Gewürzmühle zu Puderzucker pulverisieren. Die gefrorenen Früchte im Blender oder Multi fein zerkleinern.

Alle Zutaten in die Rührschüssel geben (auch das noch nicht aufgeschlagene Eiweiß) und alles mit dem Schneebesen auf höchste Stufe zwischen 4 – 5 Minuten schlagen. Fertig

Lachs Lachsmousse Lachsrolle

– Variationen –

Fotos und Rezepte von Claudia Kraft:

Zutaten *Lachsmousse:*
200g Räucherlachs
200 g Frischkäse
50ml Sahne
kleine Scharlotte oder Jungzwiebel
etwas Zitronensaft
Salz/frisch gemahlener Pfeffer.

Zubereitung:
Klein geschnittenen Lachs, Frischkäse, Sahne mit Flexi auf hoher Stufe mixen. Habe einen Teil des Lachses in der Gewürzmühle fein gemixt u davor die Zwiebel.
Nachher alles vermischen und entweder Nocken auf Teller anrichten oder in ein Glas mit Spritzsack spritzen. Ich hatte es etwas kalt gestellt.

Zutaten *Lachsrolle:*
Palatschinken/Pfannkuchen
Frischkäse
Kräuter
Lachs

Zubereitung:
Pfannkuchen machen (Blender) und mit Frischkäse mit oder ohne Kräuter bestreichen, mit Lachs belegen und einrollen.

In Frischaltefolie wickeln u kühlen.
Für 3 Palatschinken benötigt man 1 Pkg Lachs u 1 Packung Frischkäse.

Fotos Claudia Kraft

Schneebälle mit Walnüssen

Rezept und Foto von melestti

Zutaten:
2 Eiweiß
100 g Puderzucker
1 1/2 EL Zitronensaft
200 g Walnüsse

Zubereitung:

1. Das Eiweiß mit dem Ballonbesen zu Schnee schlagen. Nach und

nach den Puderzucker und den Zitronensaft dazugeben und alles zu einer steifen Masse verrühren.

2. Die Walnüsse im Multi mit dem Messer feinhacken. Die kleingehackten Walnüsse unter die Eischneemasse mit dem Unterheb-Element (ersatzweise mit dem Kochrührelement) unterheben.

3. Mit zwei Teelöffeln kleine Häufchen auf ein mit Backpapier belegtes Backblech setzen. Die Schneebälle werden im 120 Grad heißen Backofen für ca. 20 Minuten getrocknet.

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

Hollandaise

Rezept von Manfred Cuntz

Zutaten:
1 Nelke
1 Lorbeerblatt
5 Pfefferkörner weiß (ich nehm schwarze)
01,l trockener Weißwein
Prise Zucker
250g Butter
4 Eigelb
1 EL Zitronensaft
weißer Pfeffer
Prise Salz
Worcestersoße

Zubereitung:
Die Gewürze zerstampfen, kurz ohne Fett anrösten, mit dem Weißwein ablöschen und mit einer Prise Zucker auf die Hälfte einkochen lassen. Passieren und erkalten lassen.

Die Butter handwarm erwärmen.

Die Reduktion zusammen mit den Eigelben in die Schüssel der Cooking Chef geben und den Profi-Ballonschneebesen einsetzen.

Auf Rührstufe 4 mit einer Temperatureinstellung von 78°C ca. 1 Minute zu einem festen Schaum schlagen (P-Taste bei CC, Temperaturtaste bei CCG gedrückt halten, Kindersicherung). Ohne weitere Zufuhr von Hitze die Butter erst langsam (tröpfchenweise), dann schneller in die Eiermasse einrühren, sodass eine gleichmäßige Emulsion entsteht. Mit den Gewürzen abschmecken und bis zum Servieren warm stellen.

Tipp von Manfred Cuntz:
Ich mache immer viel mehr von der Reduktion und koche sie in kleine 80ml Gläschen ein. Das spart viel Zeit.

Babaganoush Baba Ghanoush (Auberginen Aufstrich) aus der Gewürzmühle

Foto und Rezept von Karin AM:

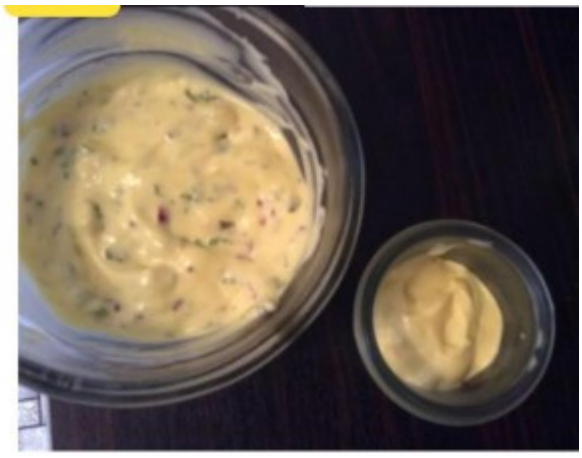
Zutaten:
1 Aubergine

2 El Sesam
1/2 Tl Salz
1 Knoblauchzehe,
1 ordentlicher Schuss Olivenöl
3 El Zitronensaft

Zubereitung:
Aubergine in Alufolie einwickeln und 3/4 Stunde im Ofen (oder Heissluftfriteuse) backen. Schale entfernen.

Sesam, Salz, Knoblauchzehe, Olivenöl und Zitronensaft mit der Hälfte der Aubergine in der Gewürzmühle ganz fein pürieren. Dann noch die restliche Aubergine pürieren und untermischen.

Mayonnaise (Mayo) – Variationen



1. Rezept Mayonnaise mit der Gewürzmühle
Foto von Martina Shawky

Zutaten:
1 Ei
110g Öl
1 TL Senf

1 Spritzer Zitronensaft
Pfeffer
Salz

Zubereitung:
55g Öl mit den restlichen Zutaten ca. 5mal mit der P Taste verrühren, dann noch mal die restlichen 55g Öl zugeben und erneut einige Male die p Taste drücken.
Man hört wie die Mayo fest wird..
Ich komme meist auf Ca. 30 Sekunden Gesamtlaufzeit. Erst gestern für Remoulade gemacht

2. Rezept Mayonnaise mit dem Multizerkleinerer von Katja Heckmann

Zutaten:
1 Ei
250ml Öl
kann beliebig in dem Verhältnis erhöht werden

Zubereitung:
Ei in den Multi mit dem Messer geben und auf Geschwindigkeitsstufe 2 laufen lassen. Dabei dann das Öl langsam reinträufeln lassen.

Tipp:
Das Ei darf aber nicht kalt sein, sondern muss die gleiche Temperatur wie das Öl haben.

Abwandlung Aioli:
Für Aioli müsste man zuerst einfach nur drei Knoblauchzehen im Multi klein häckseln und dann 1 TL Salz und Senf mit dem Ei mixen. Rest wie oben bei Mayonnaise-Rezept 2

3. Rezept Mayonnaise mit Milch von Stefanie Passarella-Spielmann

Die Milch-Variante bereite ich genau gleich zu wie die mit Ei. Ersetze einfach dabei das Ei mit Milch.

100ml Milch
200ml Öl

Die Zubereitung erfolgt hier mit dem Multizerkleinerer. Bei kleineren Mengen kann auch die Gewürzmühle verwendet werden. Hierbei am besten an Rezept eins orientieren.

3. Rezept – Die 10-Sekunden-Variante von Sabine Dorn in der Gewürzmühle

Foto Sabine Dorn

Zutaten:
50g Milch
65g Öl
Prise Salz

Zubereitung:
In Gewürzmühle geben. Erst 3 x P-Taste drücken, dann Maximum, für ca. 5 Sekunden, bis sie fest ist.