Fondue – Variationen

Rezept aus Facebookgruppe “Backen und Kochen mit Kenwood” übertragen.

1.) Original Schweizer Fondue moitié-moitié für 4 Personen

Zutaten:
500 g Gruyère AOC, gerieben oder geraffelt (Multi z.B. Scheibe 3 oder Trommelraffel oder Schnitzelwerk)
300 g Vacherin Fribourgeois AOC, z. B. gerieben oder geraffelt ((Multi z.B. Scheibe 3 oder Trommelraffel oder Schnitzelwerk)
2 Teelöffel Maisstärke
350 ml Weisswein
1-2 Knoblauchzehen, um das Caquelon einzureiben
optional: Glas Kirschwasser
optional: 1 Prise Cayenne-Pfeffer, Muskatnuss)

Zubereitung:
Den Fonduetopf mit der Knoblauchzehe ausreiben und diese – nach Belieben – im Fondue lassen.

Die Maisstärke zusammen mit Weisswein mischen

Den Gruyère AOC, den Vacherin Fribourgeois AOC im Fonduetopf (Caquelon) mit dem Weisswein und dem Knoblauch geben und unter kräftigem Rühren aufkochen, bis der Käse geschmolzen ist.

Möglich ist auch Kirsch und wenig Cayenne-Pfeffer und/oder Muskatnuss dazugeben.

Das Fondue auf dem Rechaud auf sehr mildem Feuer warmhalten.

Wird mit Weissbrot serviert, es tunkt einer nach dem anderen das Brot (wenn man kein Kirsch ins Fondue vorher tut, dann kann man jedem Gast, der möchte, ein kleines Gläschen Kirsch geben und man tunkt zuerst hier das Brot etwas rein und dann gehts ins Caquelon), das Brot wird korrekt angesteckt, wenn die Rinde aussen ist (damit die Rinde den Boden berührt), dann

wird beim tunken eine 8 gemacht, damit es nicht eine zu grosse Grossmutter gibt (angebranntener Käse in der Mitte am Boden, für viele das Beste am Fondue)

Die Grossmutter und der Kleberest vom Käse entweder am Schluss noch mit einem Ei geniessen (rohes Ei reinschlagen, rühren bis Rührei und mit Brot rausfischen) oder dann rauskratzen (da eigentlich auch nur mit Brot, da die Gabel das Caquelon beschädigt).

Als Getränke trinkt man nur Weisswein und Tee, ja keine anderen kalten Getränke, da sich der Käse sonst im Magen verklumpt.

2.) Baselland-Fondue für 4 Personen von Peter Petersmann

Zutaten:
800 Käse nach Geschmack Appenzeller, Bergkäse, Emmentaler, Gruyere, Vacherin (je nach Vorliebe auch mischen)
Knoblauch zum ausreiben
800 ml. Weißwein (alternativ Apfelwein, Whisky, Cognac)
1 Spritzer Zitronensaft
etwas Maisstärke mit Kirschwasser
etwas Pfeffer/Muskat/edelsüsser Paprika

Zubereitung:
Den Käse mit Multi, Scheibe Nr. 3, reiben.

Caquelon mit Knoblauch ausreiben

800 ml Weißwein, 1 Spritzer Zitronensaft und den Käse erst mal im Caquelon ziehen lassen (anstelle Weißwein geht auch Apfelwein, Whisky, Cognac).

Dann das ganze langsam erwärmen und mit einer Kelle mit Loch immer in einer 8 rühren.

In der Zwischenzeit Maisstärke mit Kirschwasser anrühren, Pfeffer, Muskat und edelsüssem Paprika dickflüssig anrühren.

Sobald der Käse flüssig ist, dazu geben, rühren, probieren und servieren.

Topfentascherln von Christian Ofner

Rezept nachgebacken von Alexandra Müller-Ihrig (sinneichleben – Ernährungsberatung)

Zutaten:
500 g Weizenmehl 480 (ich habe 405 genommen)
7 g Salz
75 g Feinkristallzucker
90 g Butter
2 Eidotter
1 Würfel frische Hefe oder 3 Pkch Trockenhefe (ich habe frische genommen)
Abrieb einer halben Zitrone und Abrieb einer halben Orange
210 g Milch (ich habe 1,5% genommen und kurz in die Micro getan)
1 Ei zum Bestreichen

1 Schuss Milch zum Bestreichen

Füllung:
45 g Butter (handwarm) – bei diesen Aussentemperaturen kein Problem „smile“-Emoticon
1 Eidotter
90 g Puderzucker
8 g Vanillezucker
Abrieb einer halben Zitrone
430 g Quark 20% (ich hatte nur 40%igen)
45 g Maisstärke

Zubereitung:
Alle Zutate genau einwiegen und mit dem Knethaken zu einem Teig kneten
20 Minuten zugedeckt bei 38° in der CC oder warmen Ort ruhen lassen. Teig geht nicht so extrem auf.
Teig auf eine leicht bemehlte Arbeitsfläche geben und Teigstücke zu je 80 g abwiegen.
Teigstücke rund schleifen/formen und nochmals 15-20 Min zugedeckt bei Raumtemperatur gehen lassen.
In der Zwischenzeit habe ich die Füllung hergestellt

Alle Zutaten – (außer Quark und Stärke) mit dem Ballonschneebesen schaumig rühren
Zum Schluss Maisstärke und Quark unterrühren.

Teigkugeln mit der Hand etwas flach drücken und mit einem Rundhholz zu quadratischen Teigstücken ausrollen. Ca. 10×10 cm.

Einen Klecks Füllung in die Mitte geben und etwas verstreichen.
Nun die Enden wie ein Brief zusammen schlagen und auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen.

Die Taschen leicht mit Wasser besprühen und nochmals 20-30 Min gehen lassen – was ich nicht gemacht habe
Ei mit etwas Milch verquirlen und die Topfentascherln nach dem

Ruhen bestreichen.
Backofen auf 165° Heißluft vorheizen und auf mittlerer Schiene ohme Dampf backen ca 20 Min. Kommt auf die Große eurer Tascherln an. Also ab und zu nachschauen
Lasst sie euch schmecken

Pudding – Variationen

Foto von Alexandra-Müller-Ihrig – Rezept Nr. 1 mit Abwandlung Mars-Riegel

1. Rezept von Silke Federmann, leicht abgewandelt von Alexandra Müller Ihrig

Zutaten:
40 g Speisestärke
300 ml Milch
200 ml Schlagsahne
100 g Zartbitter oder Vollmilchschokolade oder Mars-Riegel etc.
50 g Zucker

Zubereitung:
Stärke mit ein bisschen Milch in einer Tasse glatt rühren, Schokolade zerbröckeln.

Dann alle Zutaten zusammen in den CC-Topf, mit Flexirührelement, Intervallstufe 1 bei 100° 8 Minuten kochen

2. Rezept von Claudia Kraft:

Zutaten:
1 l Milch,
80 gr Zucker (oder weniger),
80gr Stärke (Maizena)
80gr Schokolade (in meinem Fall 60gr Nougat und 40 gr Vollmilch Kuverture).

Zubereitung:
Wie Rezept Nr. 1

3. Rezept Vanillepudding von Karin AM

Zutaten:
2 Eigelb
etwas Milch
35- 40g Maisstärke(je nachdem wie fest mans will)
1/2 Liter Milch
1 ausgekratzte Vanilleschote
Zucker nach Bedarf

Zubereitung:
Eigelb, Milch, Maisstärke in der Gewürzmühle kurz vermischen.

1/2 Liter Milch mit 1 ausgekratzten Vanilleschote und Zucker nach gewünschter Süsse aufkochen, Schote entfernen.

Stufe 1 einstellen und Rührstufe 1. Stärkegemisch reinkippen und Temperatur auf 110 runter. Stocken lassen und fertig.

4. Rezept Schokopudding von Waltraud Kogler

Zutaten:
1,5l Milch (oder 1,25 l Milch + 250 ml Sahne)

75-80g Speisesstärke
150g Milchschokolade

Tipp für Vanillepudding:
Für Vanillepudding einfach Vanillezucker oder Vanillemark und Zucker oder Agavendicksaft etc. dazu!

5. Rezept Pudding ohne Ei von Sabine Dorn

Zutaten:
500ml Milch
1/2 aufgeschlitzte Vanilleschote
40g Zucker
35g Stärke

Zubereitung:
Ich mach den ohne Ei. Wird allerdings ein bisschen farblos.
400ml Milch mit dem Mark der ausgekratzten Vanilleschote un der Schote auf 80° erhitzen. Mit Flexi Rührstufe 3. Ausschalten und 20 Min ziehen lassen. Schote entfernen.
Den Zucker dazu geben und die Stärke mit den restlichen 100ml kalter Milch verrühren. Die Temperatur auf 100° erhöhen, Flexi Rührstufe 3. Bei ca. 80° das Stärkegemisch dazu. Wenn Endtemperatur erreicht 2Min kochen. Fertig! Ich stell dann die Temperatur aus und lasse ihn ohne Spritschutz kalt rühren Bis auf ca. 50-60°. Gibt weniger Haut und er hat schneller Esstemperatur (bei 40g Stärke wird er mir zu fest).

6. Brombeerpudding ohne Geschmacksverstärker, Packerl und Co von Karin AM

Foto/Rezept Karin AM/Rezept Nr. 6

Zutaten:
1 Liter Milch
4 EL Zucker
80 gr. Maisstärke
1/4 TL Vanille
2 Eigelb
1 Schüssel Brombeeren

Zubereitung:
1 Liter Milch mit 4 EL Zucker, 80g Maisstärke, 1/4TL Vanille und 2 Eidotter im Blender mixen, mit Flexi in die Rührschüssel, Intervall 1 und bei 100 Grad aufkochen.

Wenn der Pudding dick ist (Achtung! Nicht vorher, sonst flockt die Milch aus) 1 Schüssel Brombeeren (ich glaub es waren so um die 200 Gramm, ist aber Geschmackssache wieviel man möchte, genau wie beim Zucker) dazu geben.

Rührstufe 1 (mit P Taste, dass es schneller wird und die Brombeeren etwas zerdrückt werden und so eine schöne Farbe entsteht). Ein paar Minuten rühren lassen, fertig!

Auch mit anderen Beeren wie Himbeeren oder Erdbeeren sehr lecker!

Allgemeine Tipps:
Wer keine Haut auf dem Pudding mag: Nach dem Kochen ohne Temperatur weiterrühren bis die Temperatur ca. 40 Grad beträgt.

Man kann auch Kochschokolade, Trüffelcreme, Nougat etc. zugeben (dann Zucker verringern).

Wenn man einen Teil (z.B. 200 ml) Milch durch Sahne ersetzt wird es noch cremiger.

Wenn man Extras wie eine Creme, Nougat oder Riegel zugibt, sollte man zwischendurch immer mal am Boden mit Spatel umrühren, sonst kann es rund um Flexispitze und am Boden klumpen.

Marshmallows

Foto von Gisela Martin

Zutaten:
300 gr. Zucker
2 Eiweiß
4,5 Blatt Gelatine
2 TL Zitronensaft oder 2 EL in der Gewürzmühle pürierte Erdbeeren oder 4 EL von pürierter Mandarine oder anderer Geschmacksstoff
30 gr. Maisstärke
10 gr. Puderzucker
Zubereitung:

Form mit Backpapier oder Silkonfolie auslegen (ich benutzte einen Backrahmen, ca. halbe Größe von einem Backblech).

Gelatine in kaltem Wasser einweichen.

Eiweiß und Zucker zusammen in Kessel geben, Ballonschneebesen einsetzen, Temperatur 125 Grad, Geschwindigkeit 5 (bei 60 Grad P-Tastedrücken).

Nachdem die Temperatur erreicht ist, weitere 5 Min. laufen lassen, damit der Zucker sich sicher aufgelöst hat.

Nach Ablauf der 5 Minuten unverändert weiterlaufen lassen, aber die Temperatur auf 0 zurückstellen. Gelatine auswringen und bei ca. 100 Grad zugeben.

Bei ca. 70 Grad auch den Geschmacksstoff (bei mir waren es mit der Gewürzmühle pürierte Erdbeeren) zugeben und Geschwindigkeit auf “Max.” hochdrehen.

Sobald Temperatur 50 Grad erreicht hat, die Maschine ausschalten, die Masse in die Form streichen und für mind. 3 Stunden in denKühlschrank.

Dann in Stücke schneiden und in Gemisch aus Maisstärke und Puderzucker wälzen und bis zum Verzehr im Kühlschrank aufbewahren.

Die Produktionszeit ist minimal, die meiste Zeit stand ich nur da und war am Zuschauen
Tipp: doppelte Menge sollte mit CC kein Problem sein.