

Sehr geehrte Damen und Herren!

Es freut uns sehr, dass Sie sich für das ausgewählte Thema interessieren. Hier finden Sie nützliche Informationen, die vielleicht nicht nur für Sie, sondern auch für Ihre Freunde oder Bekannten interessant sein könnten. Dann schicken Sie einfach dieses PDF weiter und machen vielleicht jemandem damit eine Freude.

Ihr Haus- & Gartenwelt Team

www.haus-gartenwelt.com

Kochrezepte für Kenwood Küchenmaschinen

Auf den nächsten Seiten finden Sie schmackhafte Kochrezepte die mit Kenwood Küchenmaschinen optimal umgesetzt werden können.

Wir wünschen Ihnen viel Spaß beim Nachkochen und einen guten Appetit.

Hier noch interessante Produktlinks:

Küchenmaschinen - www.haus-gartenwelt.at/Kuechengerate/Kuechenmaschinen/

Küchenmaschinenzubehör - www.haus-gartenwelt.at/Kuechengerate/Kuechenmaschinen---Zubehoer/

Bruschetta mit Knoblauchpaste, Tomaten, Rucola und Mozzarella

8 dicke Scheiben Baguette oder Ciabattabrot
50 g Rucolablätter
15 ml (1 EL) kaltgepresstes Olivenöl
15 ml (1 EL) Balsamico-Essig
12 Cocktailtomaten, halbiert
12 Stück Party-Mozzarella, jeweils in 3 Scheiben geschnitten
Extra Olivenöl zum Übergießen

Für die Paste:

6 Zweige Petersilie
225 g abgetropfte Butterbohnen, frisch gekocht oder aus der Dose
1 große Knoblauchzehe, geschält
15 ml (1 EL) Zitronensaft
30 ml (2 EL) Olivenöl
Salz und frisch gemahlener schwarzer Pfeffer

FÜR 4 PERSONEN

VORBEREITUNGSZEIT: 15 MINUTEN

KOCHDAUER: 5 MINUTEN

ZUBEHÖR: FOOD PROZESSOR

1. Für die Paste das Edelmessermesser in den Food Prozessor einsetzen und die Petersilie fein hacken. Danach nehmen Sie die zerhackte Petersilie aus dem Behälter und stellen sie zur Seite.
2. Bohnen, Knoblauch, Zitronensaft, Olivenöl und 15 ml kaltes Wasser in den Behälter geben und zu einer groben Paste mixen. Falls die Paste zu zäh ist, weitere 15 ml Wasser untermischen. Die geschnittene Petersilie unterrühren und mit Salz und Pfeffer abschmecken.
3. Das Brot auf beiden Seiten rösten und mit der Paste bestreichen. Währenddessen die Rucolablätter mit Olivenöl und Balsamico-Essig anmachen.
4. Die Bruschetta auf vier Teller verteilen und jede mit Tomatenhälften, Mozzarella und einigen angemachten Blättern belegen. Mit etwas Olivenöl begießen und mit schwarzem Pfeffer bestreuen.

Fischers Cremesuppe

30 ml (2 EL) Sonnenblumenöl
2 Kartoffeln, geschält und zerkleinert
1 Zwiebel, geschält und zerkleinert
2 Tomaten, halbiert
2 Knoblauchzehen, geschält und zerkleinert
600 ml Gemüse- oder Fischbrühe
300 ml Milch
225 g geschälte Shrimps oder Garnelen, aufgetaut
Salz und frisch gemahlener schwarzer Pfeffer

FÜR 4 PERSONEN

VORBEREITUNGSZEIT: 10 MINUTEN

KOCHDAUER: 35 MINUTEN

ZUBEHÖR: MIXERAUFSATZ

1. Erhitzen Sie das Öl in der Pfanne, Kartoffeln, Tomaten und Zwiebel dazugeben und 10 Minuten anbraten lassen.
2. Knoblauch, Brühe, Milch und Shrimps oder Garnelen hinzugeben, kurz aufkochen und dann abgedeckt für 20 Minuten köcheln lassen.
3. Die Suppe langsam abkühlen lassen, dann im Mixeraufsatz pürieren, wenn nötig in mehreren Portionen, bis die Suppe geschmeidig ist.
4. Mit Salz und dem frisch gemahlenden Pfeffer abschmecken und im Topf nochmals kurz erwärmen.

Sellerie-Silton-Suppe

325 g Sellerie
15 ml (1 EL) Zitronensaft
25 g Butter
1 Kartoffel, geschält und zerkleinert
1 kleine Zwiebel, geschält und gewürfelt
600 ml Gemüsebrühe
75 g Stiltonkäse, zerbröckelt
75 ml Crème fraîche
2 Scheiben Schinken, knusprig gebraten, zum Garnieren

FÜR 4 PERSONEN

VORBEREITUNGSZEIT: 15 MINUTEN

KOCHDAUER: 45 MINUTEN

ZUBEHÖR: MIXERAUFSATZ

1. Den Sellerie schälen und in 1 cm große Würfel schneiden. In eine Schüssel mit Wasser und Zitronensaft geben, um Verfärbung zu vermeiden.
2. Bei schwacher Hitze lassen Sie die Butter in einem Kochtopf schmelzen, die Kartoffel und die Zwiebel hinzugeben und 3–4 Minuten leicht anbraten. Den Sellerie abtrocknen, in den Topf geben und weitere 5 Minuten kochen lassen.
3. Die Brühe hinzugeben und 30 Minuten leicht köcheln lassen, bis das Gemüse weich ist. Den Kochtopf von der Kochplatte nehmen und den Stilton und die Crème fraîche unterrühren.
4. Die Suppe langsam abkühlen lassen, dann im Mixeraufsatz auf niedriger Stufe pürieren, bis eine sämige Masse entsteht. Danach die Suppe in einen sauberen Kochtopf geben und abschmecken. Langsam aufwärmen, nicht mehr zum Kochen bringen.
5. Servieren Sie die Suppe in vorgewärmten Terrinen. Zerteilen Sie den Schinken in kleine Stücke und streuen Sie sie über die Suppe.

Wintergemüse-Suppe

1 kleine Zwiebel, geschält und längs halbiert
2 Karotten, geschält
2 Kartoffeln, geschält
175 g Kohlrüben, geschält und gewürfelt
175 g weiße Rüben, geschält und gewürfelt
3 Tomaten, halbiert
15 ml (1 EL) gehackte frische Petersilie
900 ml Gemüsebrühe
Salz und frisch gemahlener schwarzer Pfeffer

FÜR 4 PERSONEN

VORBEREITUNGSZEIT: 10 MINUTEN

KOCHDAUER: 35 MINUTEN

ZUBEHÖR: FOOD PROZESSOR ODER GEMÜSESCHNELLSCHNEIDER/PASSIERAUFSATZ

1. Setzen Sie die grobe Schneidscheibe in den Food Prozessor oder das Gemüseschnellschneider und schneiden Sie die Zwiebeln, Karotten und Kartoffeln in Scheiben. Geben Sie die Gemüsescheiben zusammen mit der Kohlrübe, der weißen Rübe, den Tomaten, der Petersilie und der Brühe in einen Kochtopf.
2. Alles zum Kochen bringen und 30 Minuten leise köcheln lassen, bis das Gemüse weich ist. 5 Minuten abkühlen lassen.
3. Das grobe Sieb in den Passieraufsatz einsetzen, grobe Seite nach oben, und die Suppe pürieren. Danach in einen sauberen Topf füllen, langsam wieder aufwärmen und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Eventuell mit einigen Scheiben Bauernbrot servieren.

Hähnchen-Lauch-Palatschinken

1 große Lauchstange
225 g Knopfpilze
30 ml (2 EL) Sonnenblumenöl
325 g Hähnchenbrustfilets, in Streifen geschnitten
2,5 ml (1/2 TL) Muskatnuss
Salz und schwarzer Pfeffer aus der Mühle
25 g Butter
25 g Mehl
230 ml Milch
8 Palatschinken
115 g Gruyèrekäse
60 ml Obers

FÜR 4 PERSONEN ALS HAUPTSPESIE ODER FÜR 8 PERSONEN ALS VORSPEISE

VORBEREITUNGSZEIT: 35 MINUTEN

KOCHDAUER: 30–35 MINUTEN

ZUBEHÖR: SCHNITZELWERK (GEMÜSESCHNELLSCHNEIDER)

1. Schneiden Sie Lauch und Pilze mit der groben Schneidscheibe des Schnitzelwerks (Gemüseschnellschneiders) in Scheiben direkt in die Auffangschüssel.
2. Erhitzen Sie das Öl in einer Pfanne, bis es heiß ist, und braten Sie die Hähnchenstreifen unter ständigem Wenden ca. 1–2 Minuten lang an. Nun werden Lauch und Pilze hinzugefügt und weitere 5 Minuten gebraten oder bis der Lauch zart und die Flüssigkeit der Pilze verdunstet ist.
3. Würzen Sie nun mit Muskatnuss, Salz und Pfeffer aus der Mühle. Stellen Sie dann die Pfanne zum Abkühlen beiseite, während Sie die Sauce vorbereiten.
4. Schmelzen Sie die Butter in einer Pfanne und verrühren Sie diese mit dem Mehl, bis die Sauce aufkocht. Nehmen Sie die Pfanne von der Herdplatte und mischen Sie die Milch langsam unter. Stellen Sie die Pfanne zurück auf die Herdplatte, bringen Sie die Sauce zum Kochen und rühren Sie so lange weiter, bis diese sich verdickt. Die Sauce kann noch 2 Minuten lang köcheln.
5. Fügen Sie den Inhalt der anderen Pfanne hinzu und schmecken Sie das Gericht mit Gewürzen ab. Lassen Sie die Mischung abkühlen, bevor Sie die Palatschinken damit füllen.
6. Der Ofen wird auf 200°C vorgeheizt. Verteilen Sie die Hähnchen-Lauch-Pilz-Füllung gleichmäßig auf die Palatschinken. Sie haben zwei Möglichkeiten: Entweder Sie verteilen die Füllung mit einem Löffel gleichmäßig auf dem Palatschinken und rollen diesen dann fest zu einer Rolle oder Sie legen die Füllung auf 1/3 der Palatschinke und falten diesen zweimal in der Mitte, um eine Tasche zu formen.
7. Reihen Sie die gefüllten Pfannkuchen in einer ofenfesten und eingefetteten Auflaufform in einer Schicht aneinander. Setzen Sie die feine Schneidscheibe in das Schnitzelwerk (Gemüseschnellschneider) ein und reiben Sie damit den Käse. Verteilen Sie den Käse über die Palatschinken und gießen Sie das Obers darüber.
8. Die Backzeit beträgt ca. 20–25 Minuten, bis der Käse

Weitere Informationen zu unseren Produkten finden Sie unter www.haus-gartenwelt.com

goldbraun ist und die Pfannkuchen gar sind. Servieren Sie diese Speise mit grünem Salat.

Rindfleisch mit Kartoffelkruste

2 halbierte Zwiebeln

2 geschälte Karotten

550 g zartes Schmorsteak vom Rind, gewürfelt

30 ml (2 EL) Mehl

Salz und schwarzer Pfeffer aus der Mühle

60 ml (4 EL) Pflanzenöl

6 Streifen durchwachsener Speck

200 ml Rotwein

300 ml Rinderbrühe

125 g halbierte Knopfpilze

550 g Kartoffeln

15 g Butter

Frische Petersilie, gehackt

FÜR 4 PERSONEN

VORBEREITUNGSZEIT: 20 MINUTEN

KOCHDAUER: 2 1/2 STUNDEN

ZUBEHÖR: GEMÜSESCHELLSCHNEIDER ODER FOOD PROZESSOR/KARTOFFELSCHÄLER

1. Benutzen Sie entweder den Gemüseschnellschneider oder den Food Prozessor mit der groben Schneidscheibe, um die Zwiebeln in Scheiben zu schneiden. Stellen Sie die Zwiebeln beiseite und schneiden Sie nun die Karotten in Scheiben.

2. Wälzen Sie das Fleisch im Mehl und würzen Sie dieses mit Salz und Pfeffer. Erhitzen Sie nun 30 ml (2 EL) Öl in einer großen, feuerfesten Kasserolle und sautieren Sie die Zwiebeln 4–5 Minuten lang darin. Stellen Sie die Zwiebeln beiseite und braten Sie die Speckstreifen 3–4 Minuten lang an, bis diese braun sind. Stellen Sie sie dann bis zum nächsten Schritt beiseite.

3. Geben Sie 15 ml Öl in die Kasserolle und braten Sie das Rindfleisch auf hoher Hitze. Gießen Sie den Wein und die Brühe unter ständigem Rühren hinzu, bis die Sauce aufkocht. Nun kommen Zwiebeln, Speck und

Weitere Informationen zu unseren Produkten finden Sie unter www.haus-gartenwelt.com

Karotten dazu. Decken Sie das Gericht ab und lassen Sie es 30 Minuten lang köcheln. Dann werden die Pilze dazugegeben. Die Zutaten müssen nun noch eine weitere Stunde sieden.

4. Heizen Sie Ihren Ofen auf 190°C/Gas Stufe 5 vor. Geben Sie die Kartoffeln in den Kartoffelschäler und lassen Sie sie abreiben, ohne sie zu schälen.

5. Mit der groben Schneidscheibe schneiden Sie die Kartoffeln im Gemüseschnellschneider oder im Food Prozessor in Scheiben und schichten diese überlappend auf Fleisch und Gemüse, bis alles vollkommen bedeckt ist.

6. Streichen Sie das restliche Öl darüber und geben Sie die Butter darauf. Würzen Sie mit Salz und Pfeffer und backen Sie das Gericht ca. 40–45 Minuten im Ofen, bis die Kartoffelschicht schön gebräunt ist. Besprenkeln Sie das fertige Gericht mit etwas frischer Petersilie. Servieren Sie als Beilage ein grünes Gemüse wie z. B. Erbsen.

Tipp vom Koch: Wenn während des Siedens überschüssige Sauce entstanden ist, gießen Sie diese ab und servieren Sie sie zum Schluss erwärmt als Beilage.

Gebratener Heilbutt mit Tomaten-Gewürz-Salsa

1 großes Bund Basilikum
1 kleines Bund Estragon
1 großes Bund frischer Koriander
1 kleine Zwiebel, geschält und geviertelt
3 Tomaten, geschält, geviertelt und entkernt
1 gepresste Knoblauchzehe
Saft und geriebene Schale einer Zitrone
15 ml (1 EL) Kapern
60 ml (4 EL) Olivenöl
4 Heilbuttsteaks, je 200g
Salz, Pfeffer aus der Mühle
Frischer Schnittlauch zur Garnierung

FÜR 4 PERSONEN

VORBEREITUNGSZEIT: 15 MINUTEN PLUS EINZIEHEN

KOCHDAUER: 6 –8 MINUTEN

ZUBEHÖR: FOOD PROZESSOR

1. Machen Sie zuerst die Salsa. In den Food Prozessor wird das Edelstahlmesser eingesetzt und Basilikum, Estragon und Koriander werden damit gehackt. Fügen Sie die Zwiebel dazu und hacken Sie auch diese grob. Die Tomaten werden beigegeben und mit der Impulsfunktion wird die Masse weiterhin grob gehackt. Die Salsa wird jetzt in eine Schüssel gegeben.
2. Knoblauch, Zitronenschale und Saft, Kapern und 30ml (2 EL) Olivenöl werden unter die Salsa gerührt. Eine halbe Stunde ziehen lassen.
3. Die Heilbuttsteaks werden mit Salz und frisch gemahlenem Pfeffer gewürzt. Das restliche Olivenöl wird in einer Pfanne erhitzt, worin dann die Steaks je Seite ca. 2–3 Minuten lang angebraten werden, bis sie gar sind.
4. In einer kleinen Pfanne wird die Salsa erhitzt und dann in Löffelportionen auf 4 Tellern verteilt. Die Heilbuttsteaks werden dazugelegt und die Teller dann mit Schnittlauch und frisch gemahlenem Pfeffer garniert.

Sofort servieren.

Grundrezept für die Zubereitung mit dem Profi-Nudelaufsatz AT910

500 g Weizenmehl / Universalmehl
4 Eier
2 EL Wasser (falls notwendig)

FÜR 6 PERSONEN

VORBEREITUNGSZEIT: 10 MINUTEN INKLUSIVE TROCKNEN

KOCHDAUER: 5 MINUTEN

ZUBEHÖRTEILE: K-HAKEN/PROFI-NUDELAUFSATZ AT 910

1. Geben Sie das Mehl in die Schüssel und setzen Sie den K-Haken ein. Wählen Sie eine mittlere Geschwindigkeit und fügen Sie die Eier einzeln, nach und nach, hinzu. Der Teig sollte bröselig, aber gleichzeitig feucht aussehen. Wenn die Mischung zu trocken ist, geben Sie einfach 1 oder 2 EL Wasser dazu.
2. Schließen Sie den Profi-Nudelaufsatz mit dem Einsatz der gewünschten Nudelsorte am Niedertouren-Anschluß an. Wählen Sie die Geschwindigkeit 2 - 3. Geben Sie kleine Teigportionen in den Nudelaufsatz und schneiden Sie diese auf die gewünschte Länge ab. Vor dem Hinzufügen des weiteren Teiges vergewissern Sie sich, dass der Nudelaufsatz nicht überfüllt ist.
3. Lassen Sie die Teigwaren mindestens 30 Minuten vor dem Kochen trocknen. Bringen Sie das Wasser zum Kochen und fügen Sie Salz hinzu. Garen Sie die Nudeln ca. 5 Minuten. Bitte beachten Sie die nachfolgenden Hinweise.

Variationen:

Vollkorn-Pasta: Ersetzen Sie einfach normales Mehl durch Vollkornmehl. Falls diese Mehlsorte eine höhere Aufnahmefähigkeit als Weizenmehl haben sollte, ist es notwendig, etwas Wasser beizugeben.

Rote Pasta:

Ersetzen Sie 1 Ei durch 75 g Tomatenpulver.

Grüne Pasta:

Nehmen Sie statt 1 Ei 150 g gehackten Spinat, den Sie vorher auftauen lassen (die dabei entstehende Flüssigkeit muss abgeschüttelt werden). Die Mehlmenge sollte je nach Bedarf angepasst werden.

Kräuter-Pasta:

Mischen Sie einfach unter die Zutaten für den Teig im Grundrezept 60 ml frische, fein gehackte Kräuter hinzu.

Nussbraten mit braunem Reis

115 g langkörniger, brauner Reis
1 geviertelte Zwiebel
1 Knoblauchzehe
25 g Butter
115 g Pilze
1 große, geschälte Karotte
15 ml (1 TL) gehackter Thymian
Salz und schwarzer Pfeffer aus der Mühle
75 g gereifter Cheddarkäse
115 g Brot, ohne Rinde gewürfelt
100 g Mandeln oder ungesalzene Erdnüsse
2 leicht geschlagene Eier
2 Tomaten, in Scheiben geschnitten

FÜR 4–6 PERSONEN

VORBEREITUNGSZEIT: 25 MINUTEN

KOCHDAUER: 1 1/4 – 1 1/2 STUNDEN

ZUBEHÖR: FOOD PROZESSOR ODER GEMÜSESCHNELLSCHNEIDER/MIXER-AUFSATZ/K-HAKEN

1. Kochen Sie den Reis 25–30 Minuten in leicht gesalzenem siedendem Wasser und gießen Sie den fertigen Reis ab. Stellen Sie den Langkornreis beiseite.
2. Schneiden Sie Zwiebeln und Knoblauch entweder mit der Hand oder mit dem Edelmesser im Food Prozessor. Geben Sie Knoblauch und Zwiebeln zur geschmolzenen Butter in die Pfanne und sautieren Sie diese 3 Minuten. Schneiden Sie die Pilze mit dem Edelmesser oder mit der Hand.
3. Reiben Sie die Karotte mit der großen Reibscheibe im Gemüseschnellschneider oder im Food Prozessor. Pilze und Karotte mit in die Pfanne geben und 3–4 Minuten lang garen. Thymian und Kräuter dazugeben.
4. Der Käse wird mit der gereinigten groben Reibscheibe gerieben und beiseite gestellt. Verwenden Sie den Food Prozessor oder den Mixer-Aufsatz, um die Brotwürfel und Nüsse zu zerkleinern.
5. Wenn Sie den Food Prozessor verwenden, geben Sie den Reis, das Gemüse und die Eier mit zu den Semmelbröseln und mischen Sie die Zutaten. Wenn Sie den Mixer-Aufsatz verwendet haben, geben Sie alle Zutaten in die Kenwood Schüssel und vermengen diese mit dem K-Haken.
6. Heizen Sie den Ofen auf 190°C. Fetten Sie eine Auflaufform ein, die 900 g Inhalt fasst, und legen Sie den Boden mit Backpapier aus. Die Hälfte der Mischung kommt in die Form, der Käse wird darüber gestreut, die Tomaten darauf gelegt und die restliche Mischung wird darüber gegeben.
750–60 Minuten lang backen bis die Oberfläche fest und goldbraun ist. 5–10 Minuten abkühlen lassen und auf eine Servierplatte stürzen. In Scheiben geschnitten mit Tomatensauce servieren.

Lauch-Kartoffel-Auflauf

2 große Lauchstangen, geputzt und längs halbiert
675 g geschälte Kartoffeln
25 g Mehl
5 ml (1 TL) frisch gemahlene Muskatnuss
5 ml (1 TL) Salz
2,5 ml (1/2 TL) frisch gemahlener schwarzer Pfeffer
50 g Butter, grob zerkleinert
450 ml Milch
50 g Gruyèrekäse

FÜR 4-6 PERSONEN

VORBEREITUNGSZEIT: 15 MINUTEN

KOCHDAUER: 65–70 MINUTEN

ZUBEHÖR: GEMÜSESCHNELLSCHNEIDER

1. Heizen Sie den Backofen auf 180°C/Gas Stufe 4 vor.
Setzen Sie die grobe Schneidscheibe in den Gemüseschnellschneider ein und schneiden Sie den Lauch in eine Schüssel. Schneiden Sie die Kartoffeln in eine weitere Schüssel.
2. Vermischen Sie das Mehl, die Muskatnuss, Salz und den Pfeffer. Schichten Sie ein Drittel der Kartoffel scheiben in eine beschichtete hitzebeständige Auflaufform (1,8 – 2 Liter Fassungsvermögen). Geben Sie die Hälfte der Lauchscheiben, die Hälfte des gewürzten Mehls und ein Drittel der Butter darüber.
3. Wiederholen Sie dies mit der Hälfte der restlichen Kartoffeln, den restlichen Lauchscheiben und dem gewürzten Mehl. Geben Sie hierauf die Hälfte der restlichen Butter. Nun geben Sie eine weitere Lage Kartoffelscheiben und die restliche Butter darüber.
4. Erhitzen Sie die Milch, bis diese beinahe kocht, und gießen Sie sie über den Auflauf. Decken Sie die Auflaufform nun mit Alufolie ab und backen Sie den Auflauf ca. 45 Minuten im Backofen.
5. In der Zwischenzeit setzen Sie die grobe Raspelscheibe in den Gemüseschnellschneider ein und reiben den Gruyèrekäse. Nehmen Sie die Alufolie vom Auflauf und geben Sie den geriebenen Käse über den Auflauf und backen Sie das Gericht weitere 20–25 Minuten goldbraun.

Passionskuchen

Für 8 Personen

Vorbereitungszeit : 25 Minuten

Backzeit : 1 – 1 ¼ Stunden

Zubehör : Gemüseschnellschneider oder Trommelraffel / K-Haken / Ballonschneebeesen

Zutaten :

275 g geschälte Karotten

225 g weiche Butter

225 g brauner Zucker

4 Eier, getrennt in Dotter und Eiklar <<p> 15 ml (1 EL) Orangensaft

Geriebene Schale einer Orange

175 g Mehl

5 ml (1 TL) Backpulver

5 ml (1 TL) frisch geriebene Muskatnuss

50 g geriebene Mandeln

115 g gehackte Walnusstücke

Für die Glasur:

175 g Mascarpone oder Frischkäse (Vollrahmstufe)

40 g Staubzucker

5 ml (1 TL) Zitronensaft

30 – 45 ml (2 -3 EL) Walnusstücke zur Dekoration

1. Fetten Sie eine runde Kuchenform mit 20 cm Durchmesser und bestäuben Sie diese anschließend mit Mehl. Heizen Sie das Backrohr auf 180 °C vor. Reiben Sie die Karotten mit der Raspelscheibe im Gemüseschnellschneider oder in der Trommelraffel.
2. Geben Sie Butter und Zucker in die Kenwood Schüssel und schlagen Sie die Zutaten mit dem K-Haken auf Geschwindigkeitsstufe 3, bis diese leicht und luftig sind. Rühren Sie Dotter, Orangensaft und Orangenschale unter.
3. Fügen Sie Mehl, Backpulver, Muskatnuss und gemahlene Mandeln dazu und verrühren Sie die Zutaten weiter auf Stufe 1. Geben Sie die Karotten hinzu und mischen Sie diese mit unter die Masse.
4. Schlagen Sie die 4 Eiklar mit dem Schneebeesen steif. Den Eischnee dann auf die Teigmasse geben und vorsichtig unterheben. Den Teig in die vorbereitete Kuchenform geben und 1 – 1 ¼ Std. backen. Machen Sie zwischendurch den Zahnstochertest. Decken Sie gegen Ende der Backzeit den Kuchen mit Backpapier ab, falls die Oberfläche zu braun ist.
5. Lassen Sie den Kuchen 10 Min. lang in der Kuchenform abkühlen und stürzen Sie ihn dann auf einen Rost, damit er vollständig auskühlen kann. Schließlich Mascarpone oder Frischkäse, Staubzucker und Zitronensaft in der Kenwood Schüssel mit dem K-Haken auf niedriger Stufe zu einer glatten Glasur verrühren.
6. Verstreichen Sie diese Glasur gleichmäßig auf dem Kuchen und bestreuen Sie ihn zum Schluss mit den Walnusstücken.

Doughnuts

Ergibt: 16 Doughnuts

Vorbereitungszeit: 30 Minuten plus Gehzeit

Backzeit: 16-20 Minuten

Zubehör: K-Haken / Knethaken

Zutaten:

450 g Mehl

5 ml (1 TL) Salz

50 g Butter

50 g Zucker

7 g (1 ½ TL) Trockenhefe

1 Ei

140 ml lauwarme Milch

Öl zum Frittieren

Zucker zum Bestreuen

45 ml (3 EL) kernlose Himbeermarmelade

1. Fetten Sie zwei Backbleche leicht. Geben Sie Mehl, Salz und Butter in die Kenwood Schüssel. Kneten Sie die Zutaten mit dem K-Haken auf Stufe 1 und fügen Sie dann Zucker und Hefe dazu.
2. Ersetzen Sie den K-Haken durch den Knethaken. Geben Sie nun auf niedrigster Stufe das Ei, die lauwarme Milch und ca. 90 ml lauwarmes Wasser unter die Mischung und lassen Sie den Teig so lange kneten bis ein cremiger Teig entsteht.
3. Kneten Sie den Teig für weitere 5-6 Min. auf niedrigster Stufe, bis er elastisch ist. Decken Sie ihn dann mit einer leicht eingeölkten Frischhaltefolie ab und lassen Sie ihn eine Stunde an einem warmen Ort aufgehen, bis er die doppelte Größe erreicht hat.
4. Lassen Sie anschließend den Teig mit dem Knethaken auf niedrigster Stufe noch einmal 30-60 Sekunden lang kneten und geben Sie ihn dann auf eine mit Mehl bestäubte Fläche. Teilen Sie ihn in 2 Hälften, um dann 8 Doughnuts in Ringform und 8 Doughnuts mit Marmeladenfüllung zu formen.
5. Decken Sie eine Hälfte des Teiges ab und rollen Sie die andere aus, so dass der Teig ca. 1,5 cm dick ist. Schneiden Sie Kreise mit ca. 8 cm Durchmesser aus (ergibt ca. 8 Stück davon) und schneiden Sie dann jeweils einen inneren Kreis von 4 cm Durchmesser aus der Mitte heraus und entfernen Sie ihn, um Doughnuts in Ringform zu formen.
6. Leben Sie sie dann auf eines der vorbereiteten Backbleche und decken Sie die Doughnuts mit einer leicht geölkten Frischhaltefolie ab. Teilen Sie den übrigen Teig in acht Teile und formen Sie daraus 8 Kugeln. Legen Sie diese auf das andere Backblech und decken Sie sie ebenso mit der eingeölkten Frischhaltefolie ab.
7. Lassen Sie die Doughnuts an einem warmen Ort 30 Min. aufgehen, bis sie sich verdoppelt haben. Erhitzen Sie nun das Frittieröl auf 180 °C oder bis ein Brotwürfel in 30-60 Sekunden goldbraun frittiert ist.
8. Frittieren Sie nun immer 3-4 Doughnuts für ca. 4-5 Min. oder bis diese goldbraun sind. Nehmen Sie die Doughnuts mit einem Schaumlöffel aus dem Öl und legen Sie sie zum Abtropfen auf Küchenpapier.
9. Bestreuen Sie die Doughnuts zum Schluss mit dem Zucker und lassen Sie sie abkühlen. Um die Marmeladen-Doughnuts fertig zu stellen, sollten Sie 5 ml (1 TL) Wasser und die Marmelade in einen Topf erhitzen und unter Rühren vermengen. Lassen Sie die Mischung abkühlen und füllen Sie diese dann in eine Spritztüte mit kleiner Düse.

Weitere Informationen zu unseren Produkten finden Sie unter www.haus-gartenwelt.com

10. Verwenden Sie einen Spieß, um ein kleines Loch in die Seite eines jeden Doughnuts zu stechen, und spritzen Sie dann etwas Marmelade hinein.