

#byah

Because You Are Hungry & Kenwood

Backen in der Weihnachtszeit



» Ingwer Brot «

Als praktische Mini-Muffins mit Schokolade.

Zutaten 12 Stück

300 g Mehl | 3 EL Ingwerpulver | 1 TL Zimt | 1/2 Pckg. Backpulver | 100 g zimmerwarme Butter | 50 ml Sonnenblumenöl | 3 Eier | 150 g Staubzucker | 100 ml Ahornsirup | 50 ml Milch | weiße Schokoladenglasur + Golddeko



Zubereitung

Mehl, Ingwerpulver, Zimt und Backpulver in die Rührschüssel des **Kenwood Cooking Chefs** geben und bei mittlerer Stufe mit dem Profi-Ballonschneebesen vermischen. Die Eier trennen, Eiweiß schaumig aufschlagen. Eigelb, Butter, Staubzucker, Ahornsirup und Milch zur Mehlmischung dazu geben und zu einem homogenen Teig verrühren. Anschließend bei unterster Rührstufe den Eischnee unterheben. Eine Muffinsform mit Butter und Brösel austreuen, den Teig hineingeben und im vorgeheizten Backofen bei 170°C (Ober-/Unterhitze) für etwa 25 Minuten backen.

Anrichten

Für die Glasur den Multi-Zerkleinerer mit grober Raspelscheibe auf den **Cooking Chef** setzen und die Schokolade raspeln. Anschließend in die Rührschüssel geben. Unter ständigem Rühren mit dem Flexi-Rührelement die Schokolade bei 43°C langsam schmelzen. Muffins mit der geschmolzenen Schokolade glasieren und für mindestens 3 Stunden aushärten lassen.

» Christmas Cake «

Kürbiskernöl-Kuchen mit Himbeermarmelade.

Zutaten 1 Springform

6 Eier | 300 g weißer Zucker | 1/2 Pckg. Backpulver | 150 g Mehl | 200 g weiche Butter | 100 ml Kürbiskernöl | 2 EL Rum | 100 ml Himbeermarmelade | 250 g Zartbitterschokolade | Dekostreusel + Kürbiskerne

Zubereitung

Eier und Zucker in die Rührschüssel des **Kenwood Cooking Chefs** geben und bei mittlerer Stufe mit dem Profi-Ballonschneebesen schaumig aufschlagen. Backpulver, Mehl und weiche Butter dazu geben und verrühren lassen, bis ein homogener Teig entsteht. Das Kürbiskernöl und den Rum dazu geben und nochmal gut rühren, bis der Teig grün eingefärbt ist. Eine Springform mit Butter austreichen, den Teig hineingeben und im vorgeheizten Backofen bei 170°C (Ober-/Unterhitze) für 50 Minuten backen.

Anrichten

Für die Glasur den Multi-Zerkleinerer mit grober Raspelscheibe auf den **Cooking Chef** setzen und die Schokolade raspeln. Anschließend in die Rührschüssel geben und unter ständigem Rühren mit dem Flexi-Rührelement die Schokolade bei 43°C langsam schmelzen. Den fertig gebackenen Kuchen aus dem Ofen holen und vollständig abkühlen lassen. In der Mitte horizontal halbieren, mit Himbeermarmelade bestreichen und wieder zusammensetzen. Anschließend mit der Zartbitterschokolade glasieren und für mindestens 3 Stunden aushärten lassen.



» Weihnachts Stangerl « Der schnelle Weihnachts-Hack mit Soletti.

Zutaten 20 Stück

1 Pckg. XXL Soletti | 150 g weiße Kuvertüre | 150 g Kakao Kuvertüre | Dekoperlen und Streusel zum Verzieren

Zubereitung

Für die Glasur den Multi-Zerkleinerer mit grober Raspelscheibe auf den **Kenwood Cooking Chef** setzen und die Schokoladen nacheinander (getrennt voneinander) raspeln. Anschließend und wieder getrennt voneinander in die Rührschüssel des Cooking Chefs geben. Unter ständigem Rühren mit dem Flexi-Rührelement die Schokolade bei 43°C langsam schmelzen.

Anrichten

Die Solettis immer paarweise nehmen, zu 2/3 in die geschmolzene Schokolade tauchen und vorsichtig auf ein Kuchengitter ablegen. Nun nach Herzenslust mit Dekoperlen und Streusel bestreuen. Bei Raumtemperatur etwa 60 Minuten vollständig aushärten lassen.



» Frozen Cheesecake Donuts « Mit Lebkuchen-Boden und Frischkäse-Creme.

Zutaten 6 Donuts

150 g Lebkuchen-Herzen mit Marmeladenkern | 50 g flüssige Butter | 1 Pckg. Frischkäse | 1 Becher Sauerrahm | 100 ml Ahornsirup | 1 TL rote Lebensmittelfarbe | 1 TL Pfefferminzextrakt | Dekoperlen und Streusel



Zubereitung

Für die Donut-Böden den Multi-Zerkleinerer mit feiner Raspelscheibe auf den Cooking Chef setzen und die Lebkuchenherzen zerkleinern. Die weiche Butter untermischen. Eine Donutform mit etwas Pflanzenöl ausstreichen und die Lebkuchenmasse auf den Böden verteilen, dabei sehr gut festdrücken. Abgedeckt für eine Stunde einfrieren. In die Rührschüssel des **Kenwood Cooking Chefs** den Frischkäse, Sauerrahm, Ahornsirup und Lebensmittelfarbe geben und mit dem Profi-Ballonschneebesen schaumig schlagen. Anschließend den Pfefferminzextrakt dazu geben und nochmal gut verrühren. Die Teigmasse in die Donutformen verteilen, abdecken und für mindestens 6 Stunden einfrieren.

Anrichten

Die fertig gefrorenen Donuts vorsichtig aus der Form lösen, mit Dekoperlen und Streusel verzieren und noch kalt genießen oder bis zum Servieren im Kühlschrank aufbewahren.

» Weihnachtsstollen 2.0 « Mini Weihnachtsmuffins.

Zutaten 8 Stück

70 ml Milch | 200 g Mehl | 15 g frischer Germ | 70 g Zucker | 30 ml Ahornsirup | 1 Vanilleschote, ausgekratzt | 1/2 TL Nelken, gemahlen | 1 TL Zimt, gemahlen | 2 Eier | 50 g weiche Butter | 100 g Mandelblätter | 6 Stk. Trockenpflaumen | 150 g Rosinen | etwas Staubzucker als Deko

Zubereitung

Die Milch in die Rührschüssel des **Kenwood Cooking Chefs** geben und unter ständigem Rühren mit dem Flexi-Rührelement bei 70°C langsam erwärmen. Mehl, Germ, Vanillemark, Nelken und Zimt miteinander vermischen und langsam zur warmen Milch dazu geben. Die Temperatur am Cooking Chef ausschalten. Anschließend Eier, Butter und Mandeln untermischen, bis ein homogener, leicht zäher Teig entsteht. Die Pflaumen grob hacken und gemeinsam mit den Rosinen untermischen. Rührschüssel aus dem Cooking Chef ausspannen.

Eine Muffinsform mit Butter und Brösel ausstreuen, den Teig hineingeben und im vorgeheizten Backofen bei 180°C (Ober-/Unterhitze) für etwa 20 Minuten backen.

Anrichten

Die fertigen Muffins vollständig auskühlen lassen, anschließend dick mit Staubzucker bestreuen.





» Milchreis « Direkt aus dem Cooking Chef.

Zutaten 2 Portionen

350 ml Milch | 250 ml Schlagobers | 150 g Milchreis oder Sushi-Reis | 50 g Zucker | 2 EL Ahornsirup | 1 Vanilleschote, ausgekratzt | 1 TL Zimt, gemahlen | Pistazien zum bestreuen

Zubereitung

Milch und Sahne in die Rührschüssel des [Kenwood Cooking Chefs](#) geben und das Flexi Rührelement einspannen. Den Cooking Chef auf Stufe 1 langsam bis auf 120°C erhitzen, sodass die Milch einmal aufkocht; Temperatur niedrig halten, damit die Milch nicht überkocht! Die Hitze auf 85°C reduzieren. Reis, Zucker, Vanillemark und Ahornsirup dazu geben und auf Stufe 1 für ca. 40 Minuten rühren und köcheln lassen. Wichtig ist, dass es durchgehend gerührt wird, damit der Milchreis nicht anbrennt. Nach 40 Minuten eine Kostprobe machen, ob der Reis schon weich ist.

Anrichten

Den fertigen Milchreis auf zwei Schüsseln verteilen und mit gehackten Pistazien und Zimt bestreuen. Noch warm genießen.

» Quitten Muffins « Mit Schokolade und Krokant.

Zutaten 25 Mini-Muffins

2 reife Quitten | 250 ml Sonnenblumenöl | 400 g Mehl | 350 g brauner Zucker | 1 Pckg. Backpulver | 4 Eier | 250 g weiße Schokolade | Krokant als Deko



Zubereitung

Den Backofen auf 180°C vorheizen und ca. 25 kleine (Durchmesser ca. 3 cm) Muffins-Papier-Förmchen bereitstellen. Die Quitten waschen, schälen, entkernen und in sehr kleine Würfel schneiden. Öl, Eier und braunen Zucker in die Rührschüssel des **Kenwood Cooking Chefs** geben und bei mittlerer Stufe mit dem Profi-Ballonschneebesen vermischen. Anschließend Mehl mit Backpulver vermischen und zu der Quitten-Mischung geben, einmal gut durchmengen. Die Masse nun in die vorbereiteten Muffins-Förmchen füllen und im Ofen für ca. 12 Minuten saftig backen.

Anrichten

Für die Glasur den Multi-Zerkleinerer mit grober Raspelscheibe auf den **Kenwood Cooking Chef** setzen und die Schokolade raspeln. Anschließend in die Rührschüssel des **Cooking Chefs** geben. Unter ständigem Rühren mit dem Flexi-Rührlement die Schokolade bei 43°C langsam schmelzen. Sobald die Muffins abgekühlt sind diese oben mit etwas Schokolade einstreichen und direkt den Krokant darüber bröseln. Mindestens eine Stunde aushärten lassen.

» Crêpe Torte « Mit Nuss-Creme und Lebkuchen-Topping.

Zutaten für 2

450 g Weizenmehl, glatt | 3 Eier | 4 EL Kakaopulver | 50 g Staubzucker | lauwarmes Wasser | 250 g Nussaufstrich | 600 g Ricotta | Lebkuchen als Topping

Zubereitung

Für den Crêpe-Teig das Mehl und die Eier in die Rührschüssel des **Kenwood Cooking Chefs** geben und bei mittlerer Stufe mit dem Profi-Ballonschneebesen vermischen. Nach und nach soviel Wasser dazu geben, dass ein sehr flüssiger, homogener Teig entsteht. Zum Schluss Kakaopulver und Staubzucker untermengen und zum Herd bereitstellen. Die Rührschüssel reinigen und nun Nussaufstrich und Ricotta vermischen, bis eine gut durchgemengte Nusscreme entsteht. Eine Crêpe-Pfanne (oder eine beschichtete Pfanne) auf mittlerer Hitze erhitzen und nach und nach hauchdünne Crêpes zubereiten. Die fertigen Crêpes einfach auf einem Teller zwischenlagern.

Anrichten

Auf einem ausreichend großen Teller einen Crêpe geben, mit etwas Creme bestreichen, wieder einen Crêpe oben auflegen und das Ganze solange wiederholen, bis alles aufgebraucht ist und man eine tolle, geschichtete Torte hat. Als oberste Schicht Creme wählen. Vor dem Verzehr einige Lebkuchen zerbröseln und obenauf verteilen.



» Weihnachts FunFacts «

Warum „X-Mas“?

Das „X“ kommt aus dem Christentum, der erste griechische Buchstabe im Namen Jesus ist ein „X“.

ca. 2,5 Mio.

Soviele Christbäume wurden 2018 in Österreich verkauft!

ca. 46%

Soviele Menschen in Österreich backen ihre Kekse in der Weihnachtszeit selbst.

„Stille Nacht...“

... heilige Nacht“ ist das bekannteste Weihnachtslied weltweit und wurde vor 200 Jahren erstmals in Salzburg gesungen. Mittlerweile gibt es das Lied in über 300 verschiedenen Sprachen und Dialekten.

Rudolf kennt jeder

Wisst ihr wie seine acht Rentier-Kollegen heißen? Donder, Blitzen, Cupid, Vixen, Comet, Prancer, Dasher und Dancer!



© Kenwood Österreich

Kenwood Cooking Chef

Die vielseitige Küchenmaschine von Kenwood glänzt vor allem zur Backzeit in eurer Küche! Mit den verschiedenen Rührelementen wie einem Patisserie-Haken, Rührelemente zum Unterheben von z.B. Eischnee, einem Teighaken oder auch dem Ballonschneebeisen können alle Teige unterschiedlichster Konsistenz super einfach hergestellt werden. Vor allem das integrierte Induktionsfeld (20-180°C, in Grad-Abstufungen) zum Schmelzen von Schokolade oder Anrühren eines perfekt-cremigen Milchreis kommt bei uns in der Weihnachtszeit zum Einsatz.

Aus über 60 verschiedenen Zusatz-Equipments kann man den Cooking Chef perfekt individuell ausstatten.

Werbung: In Kooperation mit Kenwood Österreich.



© Kenwood Österreich

