

## www.danibelle.at

### REZEPTE:



**Hummus** ist eine beliebte Vorspeise der orientalischen Küche. Mit Gewürzen und Olivenöl garniert, ist er eine leichte bekömmliche Mahlzeit selbst in der heißen Jahreszeit. Besonders viel Freude macht die Zubereitung mit dem Triblade Stabmixer, denn die Kichererbsen lassen sich ganz einfach zu einer perfekten Konsistenz pürieren.  
Zubereitungszeit: 2 Minuten für 2 Portionen

#### Zutaten:

- 125 g Kichererbsen
- Saft einer Zitrone
- 30 ml Tahini
- 2 Zehen Knoblauch
- 50 ml Olivenöl
- Salz nach Geschmack
- Kreuzkümmel nach Geschmack
- scharfes Paprikapulver nach Geschmack

#### Für die Garnitur:

- Olivenöl
- Kreuzkümmel
- scharfes Paprikapulver

#### Zubereitung:

Alle Zutaten in den Multi-Zerkleinerer geben.

Den Stabmixer befestigen und auf Stufe 4 für etwa 20 Sekunden pürieren.

Falls notwendig alle Zutaten in Richtung Klinge schieben und den Vorgang solange wiederholen, bis eine gleichmäßig cremige Konsistenz erreicht ist.

Richten Sie den fertigen Hummus auf einem großen Teller oder Platte an, drücken Sie die Mitte mit einem Löffel ein und leeren Sie etwas Olivenöl hinein.

Etwas Paprika- und Kreuzkümmelpulver darüberstreuen und mit Pita- oder Fladenbrot servieren.

Tipp 1: Wünscht man sich eine cremigere Konsistenz kann man Joghurt oder aufgefangenes Kochwasser von den Kichererbsen hinzufügen.

Tipp 2: Luftdicht verschlossen ist Hummus einige Tage im Kühlschrank haltbar.



**Kashmiri-Mandelkoftas** mit Joghurt zubereitet im  
Kenwood Chef - Fleischwolf und K-Haken  
Fertig in 45 Minuten für 4 Personen

### Zutaten

- 450 g zartes Lammfleisch, in Scheiben geschnitten
- 1/2 TL frischer Ingwer, gerieben
- 1 frische grüne Chilischote, feingehackt
- 5ml (1 TL) gemahlener Koriander
- 5ml (1 TL) Currypulver
- Salz und Pfeffer aus der Mühle
- 150 g Naturjoghurt
- 20ml (2 TL) Milchpulver
- 75 g geraspelte Mandeln
- 5ml (1 TL) Zucker
- 15ml (1 EL) Oliven- oder Sonnenblumenöl
- 1/4 TL Chilipulver

### Zubereitung:

Der Ofen wird auf 190°C/Gas Stufe 5 vorgeheizt.

Mit der feinen Lochscheibe mahlen Sie das Lammfleisch im Fleischwolf und fangen es in der Auffangschüssel auf.

Würzen Sie das gemahlene Fleisch mit Ingwer, grüner Chilischote, gemahlenem Koriander und Currypulver. Schmecken Sie mit Salz und Pfeffer ab.

Jetzt werden 15ml (1 TL) vom Joghurt und die Hälfte des Milchpulvers dazugegeben und mit dem K-Haken auf niedrigster Stufe verrührt.

Teilen Sie die Fleischmasse in 12 Teile und formen Sie diese Stücke zu Bällchen. Rollen Sie die Fleischbällchen in den Mandeln und legen Sie diese auf ein Backblech.

Lassen Sie zwischen den Koftas genügend Platz, damit die Bällchen beim Backen aufgehen können.

Vermischen Sie den restlichen Joghurt, Milchpulver, Chilipulver, Zucker und Öl miteinander und verteilen Sie diese Masse gleichmäßig auf alle Kofta-Bällchen bis jedes gut bedeckt ist. Backen Sie die Koftas unbedeckt 30 Minuten lang, bis die Mandeln goldbraun sind.



**Banoffi-Eiskuchen** benötigte Helferlein entweder einen Kenwood Chef oder ein Handmixgerät und ein Stabmixer  
Fertig in 2 Stunden für 6 Personen

**Zutaten:**

- 400 g gesüßte Kondensmilch
- 225 g Vollkornkekse
- 115 g Butter, geschmolzen
- 3 große Bananen
- Ca. 9 Bällchen kreolisches Vanilleeis oder normales Vanilleeis
- Kakaopulver zum Dekorieren

**Zubereitung:**

Kochen Sie die ungeöffnete Dose Kondensmilch in einem Wasserbad einmal auf, schalten Sie dann den Herd herunter, bis das Wasserbad noch leicht köchelt und decken Sie den Topf mit einem Deckel ab. Lassen Sie die Dose 2 Stunden im Wasserbad köcheln und dann im erkaltenden Wasserbad auskühlen.

Benutzen Sie den Passieraufsatz mit der groben Siebeinlegscheibe, grobe Seite nach oben, um Keksenbrösel herzustellen. Vermengen Sie die Brösel mit der geschmolzenen Butter und geben Sie die Masse in eine Springform mit 20 cm Durchmesser.

Schütteln Sie verbleibende Brösel aus der groben Siebeinlegscheibe, um dann eine Banane in die Kenwood Schüssel zu pürieren.

Öffnen Sie nun die abgekühlte Kondensmilch, die sich zu Toffee entwickelt haben sollte, und gießen Sie diese in die Kenwood Schüssel. Mit dem K-Haken werden jetzt auf niedrigster Stufe Bananenpüree und Kondensmilch vermengt.

Schälen und schneiden Sie die übrigen Bananen in Scheiben und legen Sie diese auf den Bröselboden. Verteilen Sie das Bananentoffee über die Bananenscheiben und kühlen Sie den Kuchen bis zu 2 Stunden. Häufen Sie dann die Eisbällchen auf das Toffee und bestäuben Sie den fertigen Kuchen mit Kakaopulver.

