

7 außergewöhnliche Dinge, die Du mit Deiner Kenwood machen kannst

(Neu-Isenburg, 07.Dezember 2021) Beim Schmelzen brennt die Schokolade an, der Hefeteig geht einfach nicht auf und die Buttercreme zerläuft: Das ein oder andere Malheur in der Küche unterläuft Profis genauso wie Anfänger:innen. Damit das nicht zu Frust führt, sorgt Kenwood seit jeher für Abhilfe: Die Kenwood Küchenmaschinen unterstützen Koch- und Back-Fans zuverlässig bei kulinarischen Kreationen jedes Schwierigkeitsgrads – getreu dem Motto: With Kenwood you CAN!

Wie kreativ und vielseitig Kenwoods Maschinen in der Küche eingesetzt werden können, verraten folgende **7 außergewöhnliche Dinge, die Du mit Deiner Kenwood machen kannst**:

1. Selbstgemachte, vegane Mayonnaise mit der Gewürzmühle zubereiten

Ja, richtig gelesen: Die Gewürzmühle ist vielseitig einsetzbar und eignet sich bestens zum Zerkleinern von Kräutern, Mahlen von Kaffeebohnen, aber auch zum Mixen von Soßen, Salatdressings oder eben Mayonnaise.

Besonders praktisch: Die Glasbehälter mit luftdichten Deckeln eignen sich zur Aufbewahrung im Kühlschrank.



2. Mehr als Nudeln: Schon mal Bao Buns, Flatbread oder glutenfreie Linsenpasta gemacht?

Von schwäbischen Maultaschen bis zur Lasagne alla Siciliana – alles kein Problem für die Pastawalze von Kenwood. Neben diesen Klassikern lassen sich mit Pasta Fresca und Co. aber auch Bao Buns, also fluffige Burgerbrötchen im Asia-Style, sowie leckere Fladenbrote oder proteinreiche ‚Nudeln‘ beispielsweise aus roten Linsen selber machen.

Eine kreative Rezept-Inspiration zu [Gua Bao Buns mit veganem Sauerbraten](#) hat übrigens Patricia Hoos von **The Vegan Lovers Club** mit ihrer Cooking Chef XL umgesetzt. Wer noch weitere vegane Ideen mit der Lasagnewalze umsetzen möchte, kann sich an [Seitan-Rouladen](#) von Nicole Just aka La Veganista versuchen – vielleicht auch was für Weihnachten?



3. Fleisch mit dem Knethaken oder Veganes im Fleischwolf

Klingt komisch, ist aber eine große Hilfe: Der praktische K-Haken, den die meisten zur Herstellung von Süßspeisen nutzen, eignet sich optimal zum Zerrupfen von Pulled Pork oder Pulled Chicken, das vorher mit der Slow-Cooking-Funktion der Cooking Chef XL zubereitet wurde. Mithilfe des Knethakens ist die Veggie-Version aus Jackfrucht oder Austernpilzen genauso unproblematisch umzusetzen.

Nadine Horn und Jörg Mayer, die veganen Foodies von **Eat this!** nutzen übrigens den praktischen Fleischwolf-Vorsatz um perfektes veganes Hackfleisch zu zaubern, zum Beispiel aus Sojagranulat. Damit ist der (veganen) Fantasie keine Grenze gesetzt.



4. Buttercreme retten dank Hitzefunktion

Zerlaufen, geronnen oder flockig – Wer kennt das nicht, die Buttercreme bereitet Probleme und will einfach nicht gelingen?! Davon können selbst Profis, wie Sascha und Torsten Wett von **Die Jungs kochen und backen**, ein Lied singen. Auch bei ihnen kommt da die Cooking Chef XL von Kenwood als Retter ins Spiel: Mit der praktischen Hitzefunktion wird die Backschüssel auf Temperatur gebracht, bis alle Zutaten wieder homogen sind. Das hilft natürlich nicht nur bei Buttercreme, sondern auch beim Schmelzen von Schokolade oder einfachem Rührteig, wenn man mal vergessen hat die Butter rechtzeitig aus dem Kühlschrank zu nehmen. Mit etwas Temperatur werden auch Biskuit oder Eischnee viel stabiler.

Wer jetzt Appetit auf Buttercreme bekommen hat, schaut einfach in die leckeren Rezepte der Jungs für [französische, Swiss Meringue und Buttercreme mit Pudding](#). Eine [Veggie-Alternative für fluffige Meringue](#) haben übrigens Isa und Julia von **Zucker & Jagdwurst** umgesetzt.



5. Geling-Garantie für Teige jeder Art

Hilfe, mein Hefeteig geht nicht auf! Beim Teigklassiker kommt es vor allem auf die Temperatur an von der Flüssigkeit zum Ansetzen der Hefe, den Zutaten bis hin zur Zugluft. Gut, dass die neuen Chef-Modelle Titanium Chef Patissier XL und Cooking Chef XL eine spezielle Funktion zum Teig gehen lassen hat.

Profi-Tipp: „Dank des leistungsstarken Motors der Maschine, rühre ich viele Teige nun auf niedrigerer Stufe und erziele dadurch viel bessere Konsistenzen, sowohl bei Rührteigen als auch bei Eischnee, der wesentlich länger voluminös bleibt!“, sagt **Backbube** Markus Hummel.

Wie wäre es also mit einem leckeren Bienenstich als Augenschmaus für die nächste Feierlichkeit? Hier geht's zum [Rezept](#).



6. Luftiger Schaumschläger

Ein Traum von einem Schaum gelingt ohne viel Arbeit mit dem Ballonschneebeisen. Dieser schlägt fluffigsten Eischnee für köstliche Mousse au Chocolat und dafür sorgt, dass Zabaione auch ohne ständiges Schlagen über dem Wasserbad die perfekte Konsistenz hat.

Besonders praktisch: Die SimpleTouch-Programme der Patisserie, die geradezu von alleine Eischnee schlagen, Schokolade schmelzen oder auch festen Baiser zaubern.



7. Wiegefunktion als Game-Changer in der Küche

Zutaten direkt in der Rührschüssel oder in den Zubehöerteilen zu wiegen, spart Zeit beim Backen reduziert den Abwasch und die Unordnung in der Küche. So kann man sich ganz auf das Wesentliche konzentrieren: Das Kochen und Backen. Das findet auch **Backbube** Markus Hummel: „Meist ist die Batterie von externen Waagen leer, die Anzeige ist nicht zuverlässig oder die Waage ist nicht grammgenu. Daher ist die integrierte Waage in der Küchenmaschine für mich DIE Innovation überhaupt. Ich könnte nie wieder auf dieses Feature verzichten.“



Die Wiegefunktion im Einsatz bei Moey's Kitchen, Das Knusperstübchen und Zucker & Jagdwurst.

Über De'Longhi:

Die italienische De'Longhi Group gehört zu den führenden Unternehmen in der Branche der Elektro-Haushalt-Kleingeräte. Mehr als 8.500 Mitarbeiter erwirtschafteten im Jahr 2020 einen Umsatz von 2,4 Milliarden Euro. Seit 2001 an der italienischen Börse MTA notiert, vertreibt die De'Longhi Group Produkte unter den Marken De'Longhi, Kenwood, Braun, Ariete, nutribullet und magic bullet in mehr als 120 Märkten weltweit. Die britische Kenwood Group gehört seit 2001 vollständig zu De'Longhi und 2012 erwarb De'Longhi von Procter & Gamble die Markenrechte an den Haushaltsgeräten der Traditionsmarke Braun. Jüngst, im Dezember 2020, übernahm das Unternehmen die in den USA ansässige Capital Brand Holding, Inhaberin der Marken nutribullet und magic bullet.

Die De'Longhi Deutschland GmbH beschäftigt in Neu-Isenburg bei Frankfurt am Main rund 120 Mitarbeiter. Mit führenden Marken in den Geschäftsbereichen Kaffee, Food-Preparation, Klimageräte und Luftbehandlung sowie Bügeln konnte das Unternehmen seinen Umsatz in den letzten Jahren kontinuierlich und 2020 deutlich über Marktniveau steigern. Das Unternehmen vertreibt Premiummarkenprodukte von De'Longhi, Kenwood, Braun und nutribullet und setzt im deutschen Markt auf eine Viermarkenstrategie aus einer Hand.

Informationen über die Unternehmen der De'Longhi Group sind auf den Websites www.delonghi.com, www.kenwoodworld.com, www.braunhousehold.com und www.nutribullet.de abrufbar.

PR Agentur

Current Global | IPG DXTRA (Germany)
Karlstraße 68
80335 München

Tel.: +49 (0)89 380179 0
teamdelonghi@currentglobal.com

Kontakt De'Longhi

De'Longhi Deutschland GmbH
Carl-Ulrich-Straße 4
63263 Neu-Isenburg

Andrea Perleth | Anika Zinn
pressoffice.germany@delonghigroup.com