

# Küchenmaschine



Klarstein Lucia Rosso

Vor drei Jahren war meine bisherige Küchenmaschine von Philips kaputt gegangen. Seitdem habe ich Kuchenteige immer mit der Hand, dem Backlöffel und dem Schneebesen zubereitet. Also ein wenig mühsam.

Jetzt habe ich mir endlich eine neue Küchenmaschine geleistet. Ihr Produktname lautet Klarstein Lucia Rossa. Sie ist eine 3-in-1-Küchenmaschine, wobei man jedoch eher von einer 5-in-1-Küchenmaschine sprechen kann.

## 3-IN-1: LEISTUNGSSTARKE KÜCHENMASCHINE



### SELBSTGEMACHT

Fleischwolf für  
frisches Hack,  
Wurst oder Pasta



### FÜR ALLE BACKWÜNSCHE

Kneten, Quirlen &  
Rühren

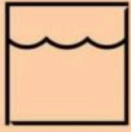


### FRISCH & FRUCHTIG

Mixer-Aufsatz für  
Obst oder Gemüse

Alle Produktbilder © Amazon

Sie beinhaltet eine klassische Küchenmaschine zum Mischen, Rühren und Kneten von Zutaten. Einen Mixer für Obst und Gemüse. Und einen Fleischwolf. Mit diesem lässt sich jedoch nicht nur frisches Hackfleisch zubereiten. Sondern auch frische Wurst und frische Nudeln.



## 1,5-LITER-MIXER

Glasaufsatz zum  
Zerkleinern und Pürieren



## 5-LITER- EDELSTAHL- SCHÜSSEL

Für bis zu 2 kg Teig

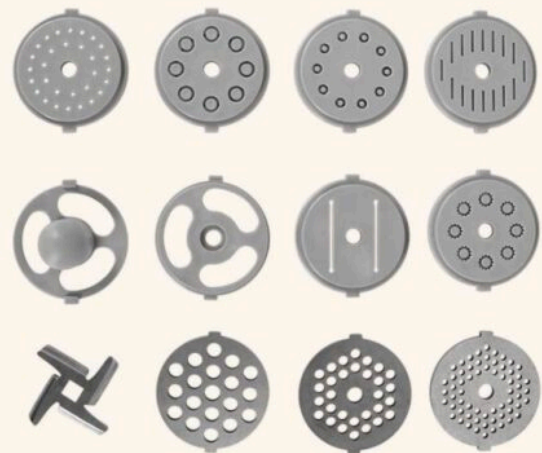
Sie ist ein richtiges Schmuckstück in meiner Küche. Vor der Zustellung hatte ich eine halbe Nacht vor Aufregung nicht geschlafen. Und habe mich sehr über die neue Küchenmaschine gefreut.

Ein erster Versuch mit der Zubereitung von Maccheroni klappte auf Anhieb nicht, aber das lag definitiv am falschen Nudelteig. Die Zubereitung eines ersten Rührkuchen folgt dann als nächstes.



## FLEISCHWOLF

Mit Einsätzen für  
Fleisch & Pasta



Wichtig war mir beim Kauf der Küchenmaschine ein leistungsstarker Motor mit 2000W. Das braucht die Küchenmaschine auch bei der aufwändigen Nudelizeubereitung. Und natürlich die zur klassischen Küchenmaschine zusätzlichen Funktionen. Der Kauf einer normalen Küchenmaschine und einer zusätzlichen reinen Nudelmaschine wäre definitiv teurer geworden.

---

# Diverse Geräte



Beschreibung von links nach rechts

Jetzt habe ich es doch endlich geschafft und in meiner Küche umorganisiert.

Ich habe diverse Geräte, die bisher in meiner Vorratskammer standen und die ich nur sporadisch für eine entsprechende Zubereitung von Speisen dort hervorgeholt und dann dort wieder verstaut habe, hervorgeholt. Und auf einem separaten Regalbrett, das ich neben und auf der Geschirrspül-Maschine angebracht habe, verstaut.

Diese Geräte sind:

- Küchenmaschine
- Elektrische Nudelmaschine
- Getreidemühle
- Friteuse

Die Küchenmaschine verwende ich für die Zubereitung von Rührteig, Schlagsahne u.a.m. Die elektrische Nudelmaschine für frische Pasta. Die Getreidemühle für das Mahlen von Getreide jeglicher Art und mit einem anderen Aufsatz für das Raspeln oder Kleinhäckseln von diversen Produkten. Und die Friteuse natürlich für das Frittieren von Produkten.

Jetzt habe ich somit alle vier Geräte griffbereit in der Küche

stehen.

Eine neue Ära beginnt.

---

# Küchenmaschine



Ja, und diese Küchenmaschine wollte ich mir schon bestimmt seit über einem Jahr kaufen. Meine Mutter hätte gesagt, „das kannst Du doch nicht machen.“

Ich hatte bisher nur ein Hand-Rührgerät für die Zubereitung von Kuchen oder Tartes. Nun ging mir noch dazu vor kurzem ein Rührquirl des Rührgerätes kaputt, so dass ich Kuchenteig nur

noch mit einem Rührquirl rühren konnte.

Eine richtige Küchenmaschine hatte ich bisher noch nie. Also ein absolutes Novum für mich.

Eine sehr exklusive Küchenmaschine wie von Kenwood, wie sie in manchen Küchen verwendet wird, für mehrere hundert Euro wollte und konnte ich mir nicht leisten. Das ist auch nicht notwendig. Für wenig Geld habe ich mit dieser Küchenmaschine ein Arbeitsgerät, mit dem ich fast alles, was ich für Kuchen, Tartes, Plätzchen und Nudeln brauche, zubereiten kann. Außerdem kann ich mit dieser Maschine auch noch Sahne schlagen, Produkte schneiden, raspeln und reiben und diverses anderes.

Nun kann es also losgehen mit dem Rühren, Kneten, Schneiden, Raspeln und Reiben. Als erstes ist in den kommenden Tagen der Teig und die Füllung einer Trauben-Tarte an der Reihe, die ich mit diesem neuen Gerät zubereite.

*Foto Copyright: amazon.de*