Gefülltes Brot mit Spinat, Speck und Käse

Rezept und Fotos von Billa Wepunkt.

Zutaten:
15g Hefe
570g Mehl
1 Ei (m)
etwas Milch ca 50-70g
50ml Olivenöl
eine gute Prise Salz

Für die Füllung Spinat, Käse, Speck.

Zubereitung:

Knethaken
Alles in der cc mit Knethaken erst auf “min” 2 Minuten,
dann auf Stufe 1-2 nochmal ca. 5 Minuten kneten lassen bis ein glatter Teig entsteht.

(Anmerkung: Wenn der Teig zu bröselig ist, noch ca. gleiche Menge Milch/Olivenöl zugeben).

3 Stunden ruhen/gehen lassen.

Teig ausrollen. Die Zutaten für die Füllung verrühren und auf den ausgerollten Teig aufstreichen. Dann wie in den Bildern gezeigt bearbeiten

Füllen kann man mit allem…..es sollte nur nicht zu feucht sein.

Bei 180º Umluft ca. 20min backen…..

Kerniges Roggen-Mischbrot

Rezept und Fotos von Dietmar Völlmar

Zutaten:

Sauerteig:
200g Roggenmehl 1150
200g Wasser (50°C)
50g Roggenanstellgut

Saaten-Brühstück:
90g Kürbiskerne
60g Leinsamen
3g Salz
150g Wasser (kochend)

Hauptteig:
Sauerteig
Saaten-Brühstück
275g Wasser (45°C)

320g Roggenmehl 1150
80g Weizenmehl 550
50g feiner Hartweizengries
15g Salz
24g Honig
4g Frischhefe

Zubereitung:

Sauerteig:
Alle Zutaten zu einer homogenen Masse vermischen und 12-24 Stunden reifen lassen.

Saaten-Brühstück:
Kürbiskerne und Leinsamen auf mittlerer Hitze rösten bis sie eine schöne Farbe haben und angenehm duften.
Die Saaten mit dem Salz in eine Schüssel geben und mit dem kochenden Wasser übergießen. 1-2 Stunden abkühlen lassen.

Hauptteig:
Alle Zutaten außer Saaten-Brühstück 8 Minuten gut verkneten. Dann das Saaten-Brühstück etwa 2 Minuten unterkneten.

Derweil eine Kastenform (für 1.500g) mit Öl auspinseln und eventuell mit Saaten ausstreuen.

Den Teig in die Kastenform füllen, mit Wasser besprühen, glatt streichen und mit Saaten oder Mehl bestreuen.

Dann den Teig in der Form für etwa 2-3 Stunden reifen und gehen lassen, bis sich an der Oberfläche des Teiges Risse zeigen.

Das Brot in den auf 250°C Ober-/Unterhitze vorgeheizten Ofen geben und die Hitze sofort auf 210°C reduzieren. Die Backzeit beträgt etwa 70 Minuten.

Das fertige Brot aus der Form stürzen und auf einem Gitter auskühlen lassen.

Orangen-/Pomeranzenlikör

Projektdauer für diesen Likör ist ca. 8 Monate. Es empfiehlt sich im Januar anzufangen weil es nur im Januar Pomeranzen (Bitterorangen) gibt.

Die Zutaten:

Zitrusfrüchte (Orangen, Pomeranzen, Mandarinen) unbedingt unbehandelt mit verzehrbarer Schale.
Rum 54%. Das kann jeder beliebige echte Rum sein. Es lohnt sich nicht hier den teuersten zu kaufen, weil durch die vielen Aromen die feinen Unterschiede verloren gehen. Der hier auf dem Foto ist von ALDI (Süd).
Nelken, Kaffeebohnen
Zimtstangen, Sternanis nach Belieben.

Später: Läuterzucker (1Kg Zucker auf 1L Wasser) zum Verdünnen auf Trinkstärke.

Quellen für Pomeranzen:

Bioladen, Fet a Soller, Schönbrunner Pomeranzen

Für eine 2,6L WECK Flasche braucht man ca. 1,5-2Kg Früchte und knapp 2 Flaschen Rum.

Zubereitung:

Die Früchte heiß abwaschen und trocknen. Jetzt die Früchte mit Nelken und Kaffeebohnen spicken. Nelken schmecken stark durch also nur eine oder zwei Früchte pro Glas mit Nelken spicken. Kaffee können alle. Oben links im Bild ist die Version für Faule: Früchte vierteln und Kaffeebohnen und Nelken so ins Glas geben 🙂 Vom Ergebnis vermutlich gleich sieht nur nicht so gut aus. Aber später wird ja eh abgeseiht.
Zum Spicken für die Kaffeebohnen kleine Einschnitte machen. Die Nelken kann man wie kleine Nägel direkt rein drücken. Deshalb heißen die ja in der Schweiz auch Nägeli 🙂
Will man nicht spicken zumindest die Einschnitte machen dann mazeriert es besser.

Die Früchte in die Gläser geben. Dabei ruhig drücken und auch mal eine Frucht halbieren wenn sonst zu große Hohlräume entstehen. Man kann es reinfrüchtig, also nur Orangen oder Pomeranzen nehmen oder auch mischen.
Für einen weihnachtlichen Likör Zimt und Anis beigeben. Vorsicht mit dem Sternanis. Das schmeckt extrem nach Anis. Nur einen Zacken nehmen oder ganz weglassen wenn man den Geschmack nicht so mag.

Dann mit Rum aufgießen und verschließen. Die 4 Gläser haben fünfeinhalb Flaschen Rum verbraucht. Man kann für die WECK Gläser auch gut die weißen Deckel nehmen. Ich hatte nur gerade keine mehr da.

Jetzt nur noch an einen zimmerwarmen Platz stellen. Dunkel ist gut muss aber nicht unbedingt. Jedenfalls keine Sonne.

Die Gläser bleiben ungefähr ein halbes Jahr stehen. Es schadet nicht sie ab und zu mal umzudrehen. Vor allem wenn ganz oben Früchte über dem Flüssigkeitsspiegel herausragen.

Dann wird abgeseiht und mit Läuterzucker auf Trinkstärke verdünnt. Dazu später mehr.

Nachdem die Pomeranzen 4,5,8 oder 12 Monate im Rum mazeriert haben kommt Phase 2:

Zuerst Läuterzucker kochen und abkühlen lassen. 1Kg Zucker auf 1L Wasser. Zusammen aufkochen und leicht rühren bis der Zucker

aufgelöst ist. Geht im Topf oder in der CC mit Flexi. Temperatur ist dann 102°C.

Rum oder sonstigen Alkohol von den Früchten abgießen. Die Früchte anderweitig :hicks: verwenden 🙂
Den Alkohol 1:1 mit Läuterzucker verdünnen. Das gibt einen Likör mit etwas über 20vol% Alkohol wenn man mit 54% Rum angefangen hat. Ein Teil des Alkohols ist in den Früchten verblieben.

Am besten erst mal nur wenig machen und verkosten bis das gewünschte Mischungsverhältnis gefunden ist.
Die möglichen Fälle:
1. zu alkoholisch und nicht süß genug (oder zu bitter)
mehr Läuterzucker
2. süß genug aber zu alkoholisch
mit abgekochtem Wasser verdünnen
3. Alkoholgehalt passend aber nicht süß genug
normalen Haushaltszucker zugeben. Dauert aber ein paar Tage bis der Geschmack sich eingependelt hat.

Versucht aber nicht zu viel Wasser zu nehmen denn unter 20vol.% ist der Likör nicht so haltbar und außerdem brauchen Pomeranzen, Orangen, Mandarinen usw. im Likör einen höheren Alkoholgehalt.

Jetzt wieder ins Dunkle stellen und einige Wochen reifen lassen. So nach 4-6 Wochen sollten sich die Aromen verbunden haben.

Aber denkt dran: Das ist ein Weihnachtslikör

Amarettini – Variationen

Rezept Nr. 1 Amaretti morbidi – Von maluskoestlichkeiten und von Billa Wepunkt auf CC umgewandelt

Fotos Billa Wepunkt

Morbidi = mürbe

Für 30-35 Stück

Zutaten:
150 gr Zucker (Originalrezept 220 gr)
200 g gemahlene Mandeln
3 Eiweiß M (Originalrezept 2 Eiweiß)
1 El Mehl
1Tl Speisestärke
1/2 Fläschchen Bittermandelöl
1 Prise Salz

2 El Puderzucker zum Bestäuben

Zubereitung:

Eiweiß (3) mit Prise Salz in der CC mit Ballonbesen steif schlagen.

Dann zum Flexi wechseln und die 200 gr. Mandeln(hab ich im Multizerkleinerer fein gemahlen) mit der Masse unterheben

Anschließend Mehl(1 Eßl) und Stärke (1Tl) unterheben und 1 Fläschchen Bittermandelöl oder ein Schnapsglas Amaretto dazu geben, dann am Schluss den Zucker zugeben. Ich habe ihn auf 150g reduziert! reicht auch dicke……

Jetzt Kugeln formen und auf ein Blech setzen, 6-8 h ruhen lassen. Dann Puderzucker drauf und ab in den Ofen (100 Grad Umluft, 50-60 Minuten, im Ofen auskühlen lassen).

Rezept Nr. 2 Amarettini – zur Verfügung gestellt von Manfred Cuntz

Zutaten:
4 Eiweiß
200g Puderzucker
400g Mandeln
1EL Zitronensaft
6cl Amaretto

1 Vanilleschote (oder Vanillezucker dann die Menge von der Zuckermenge abziehen)
1 Prise Salz

Zubereitung:

Ofen auf 160°C Ober-/Unterhitze vorheizen
Mandeln abziehen, rösten und fein reiben.

Ballonbesen, max. Geschwindigkeit
Das Eiweiß mit etwa der Hälfte des Zuckers, Salz und dem ausgeschabten Vanillemark (oder Vanillezucker) zu festem Eischnee schlagen.

Den restlichen Zucker mit den Mandeln mischen. Mandeln und Zucker mit dem Spatel unterheben und Zitronensaft und Amaretto zugeben. Es soll ein halbfester Teig entstehen der sich noch im Spritzbeutel verarbeiten lässt.

Gut haselnussgroße Kügelchen auf ein Backpapier spritzen und in ca. 15 Minuten goldbraun backen. Im leicht abgekühlten Ofen noch eine gute Stunde nachtrocknen lassen.

Rezept Nr. 3 Amarettini – aus Weihnachtsplätzen/GU und von Gisela M. ausprobiert und auf CC umgewandelt

Zutaten:
200 gr. geschälte gemahlene Mandeln
90 gr. Puderzucker (lt. Originalrezept Zucker)
2 Eiweiß
Prise Salz
1 Päckchen Vanillezucker
5 Tropfen Bittermandelaroma
2 EL Puderzucker

Zubereitung:
Zutaten bereitstellen. Mandeln mit Hälfte vom Zucker in Multi geben und kurz mahlen (Achtung, nicht zu lange, damit Öl nicht austritt und Masse klumpt).

Eiweiß mit Prise Salz in Kessel geben, mit Ballonschneebesen/Stufe 6 aufschlagen. Dann restlichen Zucker/Vanillezucker einriesseln lassen und zu glänzendem Eischnee aufschlagen. Mandel löffelweise mit 5 Tropfen Mandelaroma unterheben (mit Silikonspachtel oder Unterheberührelement).

Nun entweder mit Eisportionierer große Amarettone auf mit Backpapier belegtes Backblech setzen (gibt dann ca. 14 Stück) oder mit zwei Teelöffeln kleine Häufchen (dann ca. 50 Stück).
Mit Puderzucker bestäuben und 3 Stunden trocknen lassen (Anmerkung: in anderem Rezept sogar 8 Stunden. Ich hatte die Geduld nicht und habe nur 1 Stunde Ruhezeit gegönnt. Das nächste Mal würde ich sie einfach über Nacht stehen lassen).

Backofen auf 150 Grad/Umluft vorheizen. Ca. 20-25 Minuten hellgelb backen. Im Ofen bei geöffneter Türe auskühlen lassen.

Bethmännchen

Zutaten:
500g Marzipanrohmasse

130g Puderzucker
130g Mandeln
20g Mehl
2 Eiweiß

120g Mandeln

2 Dotter, etwas Wasser

4EL Zucker
4EL Rosenwasser

Zubereitung:
Mandeln alle abziehen (ich nehme gleich blanchierte Mandeln) und leicht rösten.

Trommelraffel mit Kronenreibe oder Reibevorsatz zum Fleischwolf.
130g Mandeln mahlen.

Die restlichen 120g Mandeln halbieren. Es werden ca. 180 halbe Mandeln gebraucht.

K-Haken.
Marzipan, gem. Mandeln, Mehl und Eiweiß verkneten. Man muss ein- oder zweimal mit dem Spatel nachhelfen.

Rollen von ca. 1,5cm Durchmesser formen. In 1,5cm lange Stücke schneiden und Kugeln formen. Nasse Hände helfen dabei.

An jede Kugel 3 Mandelhälften andrücken Dabei die Kugel leicht dreieckig drücken.

Die Dotter mit etwas Wasser verquirlen. So, dass es sich gut pinseln lässt.

Die Bethmännchen mit den Dottern bestreichen und auf ein Blech mit Backpapier setzen. Nicht zu dick bestreichen sonst gibt es häßliche Füßchen und sie kleben am Backpapier.

Backofen auf 140°C Ober-/Unterhitze vorheizen und die Bethmännchen ca. 15-20 Minuten backen. Sie sollen oben gerade ganz leicht bräunen. Nicht zu stark backen.

Die 4EL Zucker mit dem Rosenwasser aufkochen bis der Zucker gelöst ist. Die Bethmännchen noch heiß damit bestreichen. Gut trocknen lassen damit sie nicht mehr kleben.

Sauce Mornay

Sauce Mornay ist eine klassische französiche Käsesauce auf Bechamelbasis zum Überbacken von Gemüse.

Man kann sie gut vorbereiten und 2-3 Tage im Kühlschrank aufbewahren.

Zutaten:

Für die Bechamel
500ml Milch
40g Butter
40g Mehl
Salz, Pfeffer, Muskat.

Für die Sauce Mornay
Bechamel
60g Käse (Emmentaler, Greyerzer, Bergkäse)
10-20g Parmesan oder Pecorino
Salz, Pfeffer, Muskat.

Zubereitung:

Den Käse reiben und beiseite stellen. Geht gut im Multi mit der kleinen Raspelscheibe (#2).

Flexi, 120°C, Kochstufe
Die Butter in der Schüssel schmelzen lassen und dann das Mehl nach und nach zugeben. So lange rühren lassen bis sich das Mehl gut mit der Butter vermischt hat.

Auf Stufe 2 stellen. Powerknopf drücken nicht vergessen.
Mit der **kalten** Milch aufgießen. Es ist sehr wichtig, dass die Milch kalt ist. Sonst klumpt es.

Sollte es doch Klümpchen gegeben haben den Flexi kurz gegen den Ballonbesen tauschen und auf hoher Stufe durchschlagen.

Auf 98°C zurück und Intervall I einstellen.
Mindestens 10 Minuten rühren lassen.

Mit wenig Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken.

Käse zugeben und noch 15 Minuten rühren lassen.

Nochmal abschmecken.

Pizza Diavola

Rezept zur Verfügung gestellt von Santagapita Vanessa

Pizzateig Rezept 6 aus Pizzateig-Variationen

Belag : peperoncino Creme, scharfe Salami, peperoncino, jalapenos und je nach Belieben auch kappern, Sardellen, Schinken usw

---

Vanilleeis

Vanilleeis nach “The Perfect Scoop” von David Lebovitz

Zutaten:
250ml Vollmilch
150g Zucker
500ml Schlagsahne 32- 35% (wenn man nur 30%ige Sahne hat dann etwas mehr Sahne und weniger Milch nehmen)

1 Prise Salz
1 Vanilleschote
6 Dotter von Eiern Gr. L
1/4 Teelöffel Vanilleextrakt (Wenn kein Vanilleextrakt verfügbar ist einfach weglassen und einen Teil des Zuckers durch Vanillezucker ersetzen)

Zubereitung:

Flexi mit grauer Gummilippe, 100°C, Kochstufe I
Milch, Zucker, Salz und die Hälfte der Sahne erhitzen (nicht kochen lassen).
Vanilleschote längs teilen und das Mark auskratzen. Mark und die halbierten Schoten in die heiße Sahnemischung geben. Abdecken und 30 Minuten ziehen lassen.
Die restliche Sahne in eine Schüssel geben und nach den 30 Minuten die Vanilleschote auch dazu. Ein feinmaschiges Sieb auf die Schüssel setzen.
Ballonbesen
Die Dotter in der Schüssel leicht schaumig schlagen.
Flexi mit grauer Gummilippe, 85°C, Kochstufe I
Die heiße Milch-Sahnemischung langsam zugeben und zur Rose abziehen.
Dann durch das Sieb zu der restlichen Sahne geben und den Vanilleextrakt dazu. Etwas kalt rühren. Wenn es ca. 60°C errreicht hat kann man es in ein Glas füllen und in den Kühlschrank geben. 6-12h kühlen und reifen lassen und danach in der Eismaschine frieren.

Zucchinitarte

Zucchinitarte nach Jutta Hankes Zucchiniflan: Schnuppschnüss ihr Manzfred

Zutaten

Boden:

200g Mehl
100g Butter
Salz
etwas eiskaltes Wasser

Füllung:
500 Gramm Zucchini
1 Teel. Salz
25 Gramm Getrocknete Tomaten
Petersilie, Basilikum oder Schnittlauch nach Geschmack
2 Knoblauchzehen
50 Gramm Italienischen Hartkäse (z.B. Parmesan)
4 Eier
Chili, Salz & Pfeffer
40 Gramm Semmelbrösel (evtl. etwas mehr, falls die Masse noch zu flüssig ist)

Zubereitung:

Multi mit Messer.

Mehl, Butter in Flocken und etwas Salz in den Multi geben und mit Pausen zu einem Teigklumpen hacken lassen. Nach Bedarf etwas eiskaltes Wasser zugeben. Aber immer nur ganz wenig auf einmal.

Teig zu einer Kugel formen, in Frischhaltefolie einwickeln und im Kühlschrank rasten lassen. Mindestens eine halbe Stunde besser länger.

Getrocknete Tomaten grob hacken und Parmesan oder Pecorino in Stückchen teilen. Im Multi klein hacken lassen.

Multi mit grober Raspelscheibe

Zucchini waschen, halbieren und evtl. Kerne großzügig entfernen. Jetzt sollten 500g übrig bleiben.

Im Multi raspeln und in einer Schüssel mit einem TL Salz mischen. Beiseite stellen und Wasser ziehen lassen.

Die Zucchini ausdrücken und vermischen mit:
4 verquirlten Eiern
den getrockneten Tomaten und dem Käse
so viel Bröseln, dass sich ein weicher Teig ergibt.
Mit Salz, Pfeffer, etwas Chili und gehackten Kräutern würzen (Petersilie, Rosmarin, Estragon ganz nach Wunsch).
Die Knoblauchzehen in die Masse pressen.

Eine Tarteform (26cm Durchmesser) fetten und mit Mehl ausstreuen oder einfach mit Backpapier belegen. Den Teig ausrollen und in die Form geben. Ränder hochziehen und alles überstehende abschneiden. Boden mit einer Gabel mehrmals einstechen und mit Backbohnen beschweren.

Boden 15 Minuten auf unterster Schiene im auf 200°C Ober-/Unterhitze vorgeheizten Ofen blind backen.

Die Backbohnen entfernen und die Füllung aufstreichen.

Weitere 30-40 Minuten backen. Falls die Oberfläche zu dunkel wird Hitze reduzieren.

Zwiebelquiche – Quiche à l’oignon

Nach einem Rezept aus Essen & Trinken

Zutaten:
Für 4 Portionen
200g Mehl
Salz
140g Butter
700g Gemüsezwiebeln
Pfeffer
3 Eier
100 ml Schlagsahne
Muskatnuss
150g Greyerzer (oder andere herzhafte Käse)

Zubereitung:

Eine 26cm Tarteform Buttern und dünn mit Mehl bestreuen und in den Kühlschrank.

Multi, Scheibe für dicke Scheiben (5):
Zwiebeln schälen und längs in passende Stücke für den Multi

schneiden und in Scheiben schneiden lassen. Dann mit 40g Butter in der Pfanne goldbraun werden lassen. Häufig wenden und mit Salz und Pfeffer würzen. Abkühlen lassen.

Multi, Messer:
200g Mehl und 100g Butter in Stückchen in den Multi geben und zuerst mit Intervall dann mit höchster Geschwindigkeit zum Teig verarbeiten. Dabei so viel eiskaltes Wasser wie nötig (2-3EL) zugeben um einen bröseligen Teig zu erhalten. Schnell zu einer Kugel kneten und mit Frischhaltefolie eingepackt in den Kühlschrank geben.

Multi, Scheibe für grobe Raspel (3):
Den Käse grob raspeln.

Den Teig in der Größe der Form ausrollen und in die Form legen. Ränder hochdrücken. Boden mit einer Gabel mehrmals einstechen und mit Backbohnen (oder Erbsen oder Steinen) bedecken und 15 Minuten bei 200°C Ober-/Unterhitze blind backen.

In der Zwischenzeit 3 Eier und 100ml Sahne verquirlen und mit Salz und Pfeffer und Muskat würzen. Zu den Zwiebeln geben, geraspelten Käse dazu und mischen.

Die Backbohnen entfernen und die Zwiebelmischung auf den Teig geben. So lange (20-25 Minuten) weiter backen bis die Quiche oben hellbraun ist.