

Honig- Senf Dressing auf Vorrat



Rezept und Bilder von Andreas Thomä

Zutaten

350ml lauwarmes Wasser
100g Gemüse Zwiebeln
2 Eßl. Schnittlauch TK
1Eßl. Petersilie Tk
60g Zucker
20g Honig
40g Rotwein Essig Kühne
20g Balsamico Dunkel oder Weiß
100g Senf mittelscharf von Kühne
150g Pflanzen Öl
1 1/2 tl Salz
Pfeffer

Zubereitung

Alle Zutaten außer dem Wasser im Mixer (Glasblender) mixen. Lauwarmes Wasser zum Schluss vorsichtig dazugeben und damit die textur Steuern also wie dick oder dünn es werden soll. Mit Salz , Pfeffer und Zucker abschmecken.



Wer mag kann vor dem servieren 1 Eigelb für die Cremigkeit unterziehen...

Hält sich ca. 2 Wochen im Kühlschrank. Wenn die Gläser Vakuumiert werden noch länger...

Exkurs Fattorina / Fimar MPF 1.5 – Tipps zu Rezepten und Anwendung

Bei diesem Beitrag handelt es sich um einen Gemeinschaftsbeitrag von diversen [Pastidea-Facebookgruppen](#). Bilder wurden von verschiedenen Mitglieder zur Verfügung gestellt , danke schön.

Matrizen und auch den Adapter zur Fattorina/MPF 1.5 findet ihr auf den [Gaumen-Freun.de](#)

1.) Früher gab es die Maschine mit Metalldeckel und optional mit Kunststoffdeckel



mit Metalldeckel

mit Kunststoffdeckel

2. Man kann die Maschine mit Original Abschneider bestellen oder ohne Abschneider. Wenn man sie ohne Abschneider bestellt, hat man die Möglichkeit mit einem Anschneider der Firma Häussler aufzurüsten, da der Originalabschneider nicht nachrüstbar ist da die Elektrik für den Abschneider fest in der Maschine verbaut ist.

Der Abschneider von Häussler kann [hier](#) bestellt werden.

Viele finden den Häussler Abschneider besser, da er in

Intervallen abschneidet und nicht durchgehend, allerdings muss man sich im Moment noch mit ein paar Tricks behelfen damit er funktioniert, da er nicht auf den Matritzenadapter der Pastidea Matritzen passt. Dies hört sich aber schwieriger an als es ist.

Es gibt einen Adapter, um den Abschneider von Häussler zu verwenden. Alternativ kann man sich auch so helfen:

Ihr braucht ein Stück Filz (oder wer hat, kann sich mit einem 3D Drucker einen Plastikring drucken) und einen Minidichtungsring mit ca 1cm Durchmesser .



Diese kleine Schraube vorne abschrauben (mit einem Schraubenzieher T10 geht es am besten) und das Messer entfernen, dann den Dichtungsring drauf machen und das Messer wieder anbringen und mit der Schraube wieder festschrauben.



ungefähr 19 bis 20 cm Filz um den Adapter kleben , aufpassen das die Schraube frei bleibt. Der Filz sollte ca 5mm dick sein.



Und wer nichts auf den Adapter kleben möchte, kann es auch auf die Innenseite vom Abschneider tun. Hier wurde ein doppelseitiges Klebeband innen befestigt und dann ein paar Filzreste daraufgelegt. Passt perfekt.



Den Adapter mit Matritze aufschrauben und den Abschneider aufsetzen und festziehen, das Messer muss an der Matritze anliegen.

Und dann kann es auch schon losgehen .

Zu den Rezepten:

Funghi/Fusilli etc. machte ich (Gisela) bislang nach folgendem Rezept:

1.000 gr. Semola

400 gr. Eier (ggf. teilweise Wasser)

in die Fattorina geben. Ca. 10 Minuten kneten, wenn man mag Ruhezeit, dann Ausgabe.





Mit diesem Rezept sind mir die kurzen Nudeln wie Risoni, Riso und Sternchen allerdings bislang nicht gelungen.

Elvira hat geholfen und mir diesen Tipp gegeben:

1.000 gr. Semola

450 gr. Eier

Mit K-Haken in der Kenwood 10 Minuten kneten. Wenn man mag abgedeckt ruhen lassen.

In die Fattorina geben und ausgeben.

Seht selbst, ein Träumchen mit Elvira's Rezept, oder?





Kürbisbrot



Bilder und Rezept von Barbara Diessl und Marcus Schenk

Zutaten

1,5 kg Helles Weizen/ Dinkel gemischt
1 Liter Wasser
1 Würfel Hefe
1 Tl Tomaten Salz
50 ml Olivenöl
1/2 Hokaido gewürfelt

Zubereitung

Zu Beginn die Hokaido mit dem Kenwood Würfler zerkleinern

Im Anschluss alles gut verkneten und mindestens 4 Stunden gehen lassen. Je länger desto besser (dann muss aber vorher die Hefemenge entsprechend angepasst werden).

Teig grob auf ein Backblech geben

Einfach so formen wie es dir am besten gefällt

Den Backofen auf Ober/Unterhitze einstellen

Und das Brot zuerst auf

20 Minuten auf 250 Grad,

50 Minuten auf 200 Grad backen



Käse-Variationen aus Milch und Sahne selbstgemacht

1 Käse und Molke aus Frischmilch von Jana Rühle



Zutaten

2 Liter Frischmilch 3,5%
2-3 TL. Salz
2 TL Essigessenz

Zubereitung

2 Liter frische Bio-Vollmilch 3,8% >> Kühlschrankkalte Milch
etwa 12 Minuten auf 80° mit dem Flexi-Rührer auf Intervall 2
rühren



2 Teelöffel Essigessenz und 2-3 TL Salz zugeben eingeben >> 1 Minute weiter **ohne** Temperatur gleiche Stufe

10 Minuten im Topf ruhen lassen

Abgießen (Topf+ Sieb + feines Tuch) und gut ausdrücken





(Der Frischkäse jetzt... Hat jetzt schon eine hohe Schnittfestigkeit. Das nächste Mal werde ich auch nicht so viel Molke auspressen. Ich werde Ihnen jetzt erst ein wenig im Kühlschrank reifen lassen... Sofern man in dieser kurzen Zeit überhaupt von reifen lassen sprechen kann) dient als Mozzarella Ersatz



(Rezept durch Unterstützung Blog Kochtrotz www.kochtrotz.de)

2. Variante als Frischkäse von Jana Rühle



Rezept

2 Liter Frischmilch 3,5%
2-3 TL. Salz
2 TL Essigessenz
100ml Sahne
Kräuter nach Wahl

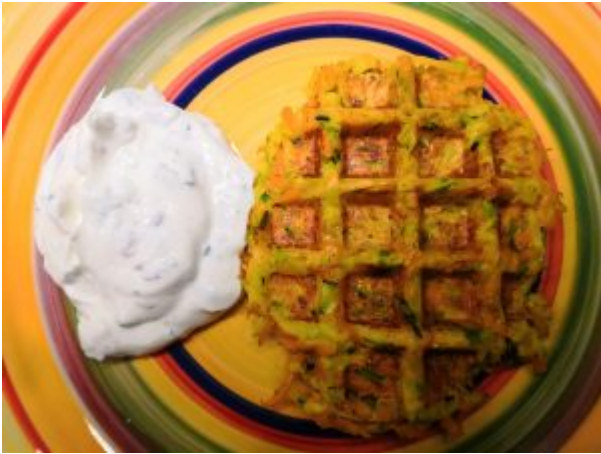
Zubereitung

2 Liter frische Bio-Vollmilch 3,8% >> Kühlschrankkalte Milch
etwa 12 Minuten auf 80° mit dem Flexi-Rührer auf Intervall 2
rühren

2 Teelöffel Essigessenz zugeben > 1 Minute weiter **ohne**
Temperatur gleiche Stufe

15 Minuten stehen lassen >> wieder zurück in Kenwood Topf + je
nach Gusto 1-2 Tl Salz + Kräuter + geschätzte 100 ml flüssige
Schlagsahne >> Flexi-Rührer, Stufe 2-3, 2-3 Minuten >> in
Glas/Behälter abfüllen und in den Kühlschrank stellen.

Gemüsepuuffer



Rezept und Bild von Nina Oberacker

Zutaten für 2 Personen bzw 6 Stück:

2 große Zucchini

3 mittlere Karotten

1 mittlere Kartoffel

Kräuter nach Geschmack

Salz

Pfeffer

30 g Mehl

30 g Parmesan gehobelt

1 Ei

250 g Quark (ich hatte Magerquark)

Zubereitung:

Gemüse putzen und im Multi mit der groben Raspelscheibe klein machen. In die Schüssel umfüllen, gut salzen und stehen lassen, damit überschüssiges Wasser austritt und die Gemüsepuuffer krosser werden.

Nach etwa 30 Minuten das Gemüse in ein Geschirrtuch füllen und auspressen. Wieder in die Schüssel geben. Pfeffer die Hälfte der Kräuter, Ei, Mehl, Käse mit dazu und mit dem K-Haken durchrühren.

Quark mit Kräuter, Salz und Pfeffer mischen ggf. etwas Milch

dazu und mischen.

Waffeleisen (ich habe die Form Belgische Waffel gewählt) aufwärmen. 2 mal 1/6 der Mischung in Waffeleisen. Je nach Geschmack braun werden lassen und mit Quark servieren.

Guten Appetit

Fasolia sto fuorno (Dicke Bohnen aus dem Ofen)



Rezept und Bild von Karsten Remeisch

für 4 Personen

- 2 Dosen Dicke Weiße Bohnen je 800g
- 3 Dosen geschälte Tomaten je 400g (von Mutti)
- 2 Gemüsezwiebel, klein gewürfelt
- 6-7 große Knoblauchzehen, klein gehackt
- Oregano, reichlich davon
- Salz
- Zucker
- Kreuzkümmel
- 1 Prise Zimt, nach Geschmack auch etwas mehr
- getrocknete Chilis zerkrümelt (nach Geschmack)

- Olivenöl
- 1 Bund frische Petersilie
- Optional: gewürfelte, grobe Chorizo

gehört eigentlich nicht rein, schmeckt aber hervorragend

Zubehör CCG: Koch-Rührelement, Flexi oder K-Haken.

Der Flexi kann sich durch das Sugo verfärben, was aber rein optisch ist. Allerdings werden die Tomaten mit ihm besser zerrieben.

Das Koch-Rührelement mit dem Rührhilfeclip einsetzen, die Temperatur auf 180°C einstellen und den Knoblauch mit den Zwiebeln im Olivenöl anschwitzen. Dabei dauerhaft rühren lassen bis die Zwiebeln glasig sind.

Den Rührhilfeclip entfernen!

Nun den K-Haken, oder den Flexi zusätzlich zum Rührelement einsetzen, die Tomaten zugeben und kurz aufkochen lassen dabei dauerhaft rühren lassen. Spritzschutz nicht vergessen.

Das Sugo mit viel Oregano, Salz, wenig Zucker ein wenig Kreuzkümmel, einer Prise Zimt und den zerkrümelten Chilis würzen. Die Temperatur auf 99°C reduzieren, den Rührintervall auf 5 Minuten einstellen und den Deckel des Spritzschutzes aufklappen. Es schadet nichts, ein Tuch neben die Maschine zu legen, da der ein oder andere Spritzer den Weg nach draußen findet.

Für rund 2-3 Stunden leise köcheln lassen, damit die Sauce reduziert und dickflüssig wird.

Das Sugo noch einmal abschmecken.

Jetzt die Bohnen unter fließendem Wasser abspülen und in eine ofenfeste Form füllen, den Sugo dazu geben. Die Bohnen sollen gut bedeckt sein, aber nicht in der Soße schwimmen. (Den übrig gebliebenen Sugo kann man gut in einem Twist off-Glas aufbewahren).

Mit etwas Olivenöl beträufeln und bei 180°C ca. 20Minuten im Ofen backen.

Vor dem Servieren mit reichlich gehackter Petersilie

bestreuen.

Dazu passen Baguette und ein gemischter Salat.

Sehr gut passt auch grobe Chorizo zu den Bohnen. Einfach grob würfeln und vor dem Backen in die Sauce geben.

Hinterberger Haustorte



Rezept und Bilder von Marianne Immler

Beim suchen im alten Ordner, dieses Rezept gefunden welches ich ewig lange nicht mehr gebacken habe ☐

Sie ist etwas aufwendig aber super zum vorbereiten ☐ ich habe 2 Tage vorher die Böden und 1 Tag vorher die Torte zusammen gesetzt.

Zutaten:

400g Eier (ich hatte 8 Eier)

350g. feinen Zucker (sollte dieselbe Menge sein – für mich zuviel)

270g. Mehl (2/3 der Eiermenge sollte es sein)

2 gestr. TL. Backpulver

1 Eßl. Vanillezucker

Eier + Zucker mit dem Ballonbesen cremig schlagen/
anschließend die trockenen Zutaten /

Traditionell werden die Böden erst in der Pfanne und dann im

Backofen fertig gebacken □ kann man aber sicher auch gleich im Ofen/ ich mach es original mit 1ner Suppenkelle voll/ dann 28er Keramikpfanne mit Butterschmalz bepinselt – kurz anziehen lassen dann in den vorgeheizten 200° Backofen ca. 7-8 Minuten//

Kurz abkühlen + dann auf's Gitter □

In dieser Reihenfolge alle Böden backen

Der Letzte wurde bei mir etwas dicker, der wurde als Boden benutzt//

Die Böden mit Pergamentpapier stapeln und mit Folie oder ich habe sie in die Tupper-Tortenform über Nacht gepackt – kühl stellen//

7-800g Sahne

4 TL. Zucker

3P. Sahnesteif (oder 3 leicht gehäufte TL Lumara Vanille Creme)

Alles steif schlagen //

1 Glas Aprikosen Konfitüre

Für den Guss:

100g Bitterschokolade (ich hatte 50%)

80- 100g Sahne

Beides zusammen bei 47Grad mit dem Flexi schmelzen und etwas abkühlen lassen//

Original werden alle Schichten mit Sahne gefüllt – ich mag es aber fruchtiger somit habe ich auf den 2ten und 5ten Boden mit Aprikosen Konfitüre bestrichen//

Den Guß zum Schluss darüber laufen lassen//

Die fertige Torte über Nacht kühl stellen//

Schmeckt auch am 2ten Tag noch Spitze □□



Donauwellen Variationen

1.Rezept Nummer 1 von Nina Oberacker



Rezept und Bilder von Nina Oberacker

Zutaten

Teig:

175 g Butter (zimmerwarm)

200 g Zucker

6 Eier (zimmerwarm)

1 Prise Salz

200 g Schmand (zimmerwarm)

350 g Weizenmehl Typ 550

1 Pck. Weinsteinbackpulver

2 gehäuft EL Kakao

Ca. 3 EL Milch

1 Glas Sauerkirschen

Buttercreme:

500 g Milch

1 Pck. Vanillepudding

2 EL Zucker

250 g Butter (zimmerwarm)

Schale und Saft 1 Zitrone

Schoko-Guss:

200 g zartbitter Kuvertüre

Zubereitung

Vorbereitung:

Backblech mit Backrahmen und Backpapier auslegen.

Kirschen in einem Sieb abtropfen lassen. Für den Kuchen braucht man den Saft zwar nicht, aber ich habe ihn getrunken. Auch die Butter für die Buttercreme gerne schon rausstellen.

Teig:

Butter mit Zucker schaumig schlagen. Ich hatte den K-Haken, habe aber im Nachhinein gelesen, dass Puderzucker und Fkexirührer besser ist. Bei mir hat das ganze ca 10 Minuten auf Stufe 6 gedauert. Wenn die Butter-Zucker-Mischung ausflockt, ca 25 bis 30°C dazu geben und schauen, wann es sich wieder verbindet und sofort die Temperatur wieder ausstellen, sonst schmilzt die Butter.

Die Eier nacheinander unterrühren. Jedes Ei mindestens 1 Minute bei Stufe 6 rühren. Schmand und Salz bei 6 unterrühren. Zum Schluss Mehl-Backpulver-Gemisch unterrühren.

Backofen Ober-/Unterhitze auf 200°C vorheizen.

Bei mir waren es 1286 g Teig. Etwa die Hälfte (643 g) in den vorbereiteten Backrahmen geben und glatt rühren.

Kakao und Milch in den verbleibenden Teig rühren. Der dunkle Teig sollte etwas flüssiger sein als der helle. Jetzt den dunklen Teig auf dem hellen im Backrahmen verstreichen.

Kirschen auf den Teig legen. Sie sinken beim Backen von alleine ein.

Jetzt den Kuchen bei Ober-/Unterhitze ca. 30 Minuten bei 180 °C backen.

Den Kuchen auf einem Gitter auskühlen lassen.

Buttercreme:

Pudding nach Packungsanweisung kochen.

Den Pudding erkalten lassen, ohne dass eine Haut entsteht (entweder Folie drauf oder regelmäßig rühren)

Zitronenschale abreiben und Saft auspressen.

Butter mit Flexi aufschlagen (etwa 5 Minuten). Zitronenabrieb dazu. Den kalten Pudding löffelweise dazu geben. Zum Schluss den Zitronensaft dazu. (Das nächste Mal ohne Saft)

Auf den kalten Kuchen die Buttercreme streichen.

Alles in den Kühlschrank stellen.

Schokoguss:

CCG Programm dunkle Schokolade: Programm-süß-Schokolade
temperieren-dunkle Schokolade

Rührelement einsetzen – bestätigen

120 g klein gehackte Zartbitterkuvertüre in den Topf geben.

Arm runter – bestätigen

Drehknopf auf Rühren stellen und es fängt an

Bei Phase 2 80 g Zartbitterkuvertüre rein – bestätigen

Schokolade auf der Buttercreme verteilen.

Chaos aufräumen, Kaffee machen, gemütlich an den Tisch setzen
und Kuchen genießen.





Verbesserungstipps von Nina :

Verbesserung:

1. Kirschen 1 Tag vorher abtropfen lassen. Wirklich schauen, dass die Kirschen möglichst trocken sind
2. Buttercreme ohne Zitronensaft, mit mehr Zucker, mehr Vanillegeschmack und irgendwie nicht so buttrig machen
3. Kein ganzes Blech für diese Menge. Den Backrahmen kleiner einstellen
4. Ich glaube etwas mehr als die Hälfte des hellen Teiges nehmen
5. Ich mag den Schokoguss dicker. Entweder reichen die 200g für die kleinere Fläche von 3. aus oder mehr Schoki nehmen

2.Rezept Nummer 2 von Patricia Kessner

Donauwelle/ Schneewittchenkuchen

(Rezept für ein Blech)1. Teig

250 g Margarine

300 g Zucker

1 Päckchen Vanillezucker

5 Eier (glutenfrei 6 Eier)

375 g Mehl

(glutenfrei: 335g Mehl + 1 TL gemahlene Flohsamenschalen)

1 Päckchen Backpulver

4 Esslöffel Kakao

2 Gläser Sauerkirschen (abgetropft)2. Buttercreme

250 g Butter

$\frac{1}{2}$ l Milch

1 Päckchen Puddingpulver Vanille

2 EL. Zucker3. Schokoglasur

4 EL. Puderzucker

5 EL. Kakao

4 EL. Kaffeesahne

1-2 Eier

1 Päckchen Vanillezucker1. Teig

Margarine (weich!), Zucker und Vanillezucker mit dem Schneebesen schaumig rühren, nach und nach die Eier dazugeben, Mehl und Backpulver mischen und hinzufügen, bis ein glatter Teig entsteht.

Teig teilen, unter eine Hälfte den Kakao mischen, evtl. noch etwas Milch dazugeben, wenn das Ganze zu zäh ist. Den Schokoteig auf ein gefettetes Backblech streichen, den hellen Teig darüber.

Sauerkirschen gut abtropfen lassen und auf dem Teig verteilen. Kuchen für circa 40-50 min bei 175°C backen. Auskühlen lassen.2. Buttercreme

Aus Milch, Zucker und Puddingpulver einen Vanillepudding kochen und ihn noch heiß ohne Luftbläschen mit Frischhaltefolie abgedeckt und vollständig(!) kalt werden lassen. (Wenn der Pudding mit Folie abgedeckt wird, bildet sich keine typische Puddinghaut.)

Butter sehr weich werden lassen und schaumig schlagen. Falls die Butter im Kühlschrank vergessen wurde, kann bei der CC oder CCG natürlich gern die Temperatur erhöht werden.

Nach und nach den kalten Pudding ohne Haut unter die Butter rühren und die Buttercreme auf den kalten Kuchen streichen.

3. Schokoglasur

Puderzucker, Kakao, Kaffeesahne, Vanillezucker und Eier vorsichtig mit einem Schneebesen vermischen, bis eine glatte, homogene Masse entsteht.

Kokosfett zerlassen (Vorsicht: sehr heiß!) und in kleinen Mengen nach und nach mit dem Schneebesen unter die Kakaomasse rühren. Schokoglasur auf der Buttercreme verteilen.

Kuchen anschließend kühl stellen und dann...guten Appetit ☐!

Diesen Inhalt verbergen oder melden

Baumkuchen



Rezept und Bilder von Tim Hauck

Zutaten und Zubereitung

Zutaten:

Zwei-Kessel-Masse

500g Butter (zimmerwarm)

200g Marzipan-Rohmasse

500g Zucker

2 Vanilleschoten oder 2TL Vanilleextrakt

12 Eier

300g Mehl

200g Speisestärke

8 EL Amaretto (oder andere Flüssigkeit nach Belieben)

2 Prisen Salz

Dekor: (Meine Variante besteht aus einem Schokoladenguss, kann beliebig verändert werden)

200g Vollmilchkuvertüre

50g Zartbitterkuvertüre

Zubereitung:

1. Den Ofen auf 250°C Grill vorheizen

2. Das Marzipan in Stücke rupfen und mit etwas Amaretto weich rühren. (K-Haken oder Flexielement) Die Butter nach und nach dazu geben und alles zusammen aufschlagen.

3. Eigelb, Vanilleextrakt oder Schoten (ausgekratzt) und den restlichen Amaretto dazu geben und sehr schaumig rühren. (Jetzt am Besten den Ballonbesen)

4. In einem zweiten Kessel das komplette Eiweiß mit dem Zucker und Salz halb steif schlagen. Die Speisestärke dazu geben und dann komplett steif schlagen. (Ballonbesen)

5. Nun zunächst ein Drittel des Eiweißes unter die Marzipan-Masse heben, dann das restliche Eiweiß und das gesiebte Mehl immer im Wechsel vorsichtig und langsam unterheben. Das geht am Besten mit der Unterhebefunktion und dem K-Haken oder der Hand. 😊 ☐

6. Die Backform / Backrahmen mit Backpapierauslegen. Die Ränder nicht fetten.

7. Eine Schöpfkelle zum portionieren nutzen und den Teig in einer sehr dünnen Schicht gleichmäßig auf dem Backpapier ausstreichen, in den Backofen und für maximal 2 Minuten backen. Der Teig ist fertig wenn die Oberfläche Gold-Braun ist. Diesen Vorgang solange wiederholen bis die Schüssel leer ist. Das Verstreichen funktioniert am Besten mit einer Winkelpalette die in die Form passt. (Bitte die Menge in der

Schöpfkelle merken, dadurch erhält man immer gleich dicke Schichten.)

8. Nach dem Backen komplett auskühlen lassen, danach aus der Form holen und je nach Wunsch zurecht schneiden. (Reste bitte essen! Mega lecker!)

9. Die Kuchenteile mit einer Marmelade, Ganache oder Creme aufeinander verkleben und den Kuchen so in die Höhe stapeln.

10. Solltet Ihr Kuvertüre nutzen, achtet auf die richtige Temperatur. Die Kenwood auf 31°C einstellen und sehr langsam schmelzen und selten rühren. Dies verhindert das Eindringen von Luft und beim Abkühlen einen Grauschleier. Solltet Ihr keine Küchenmaschine mit Hitzefunktion haben versucht es mit der Impf-Methode.

Hierfür 2/3 der Kuvertüre über einem nicht mehr kochenden Wasserbad schmelzen, danach die Kuvertüre vom Wasserbad nehmen und das restliche Drittel dazu geben. Die noch nicht geschmolzene Kuvertüre sorgt dafür dass die komplette Kuvertüre auf ca. 30-32°C abgekühlt wird.

Inspiration und Grundrezept von „Das große Backen 2018“

Variiert von mir und umgeschrieben für Kenwood CCG.





Nussknacker Kuchen



Rezept und Bild von Claudia Balicki

Zutaten:

90g Mehl
75 g Kalte Butter
90 g Rohrzucker
2 Eßl. Milch
450 g Nüsse gemischt nach Wahl
100 g Rohrzucker
50 g Sahne
1 Ei

Zubereitung:

90 g Mehl mit 75 g Kühlschrank kalte Butter mit dem Flexi kräftig vermischen, dass eine grobkörnige Masse entsteht. Dann die Mischung mit 90 g braunen Rohrzucker und 2 Esslöffel Milch zu einem glatten Teig kneten. Ich habe einfach den Flexi weiter genommen, weil es wenig Masse ist. Für 2 Stunden eingewickelt in den Kühlschrank geben.

450 g Nüsse
(Walnuss/Haselnuss/Para/Macadamia/Mandelstifte/Blätter/Pistazien), was man mag und da hat in einer Pfanne mit 100 g Rohrzucker anrösten. Abkühlen.
Mit 50 g Sahne und 1 Ei vermischen.

Den Teig vom Kühlschrank Teig in einer Springform festdrücken, Mischung drauf und im vorgeheizten Backofen auf 180 Grad 35 Minuten backen. Ich habe Umluft genommen. Bis die Nüsse braun sind.



(Bild von Margit Fabian)

Schmecken irgendwie wie Müsliriegel. Ich liebe den Nussknacker ♥. Schön ist auch eine eckige Form und in Riegel schneiden – als Müsliriegel. Eurer Fantasien sind keine Grenzen gesetzt.

Tipp Gisela: Die Mengen vom Boden sind gering, die kann man auch gut erhöhen. Ich hatte z. B. doppelte Menge Teig (da der so wenig ist), aber nur 1,5fache Menge Belag. Für ein ganzes Blech würde ich alles in 2,5-3facher Menge nehmen.

Wenn der Kuchen ausgekühlt ist, lässt er sich auch gut schneiden:

