

Lammlachse an Sahne-Zoodles



Rezept und Fotos von Dagmar Möller

Dieses Rezept und mehr gibt es auch hier:
<http://toepfle-und-deckele.de/>

Zutaten für eine Portion:

Zutaten:

1 mittelgroße Zucchini
1 TL Olivenöl
70 ml Sahne
1 TL Gemüsepaste
5-6 schwarze entsteinte Oliven
etwas Piment d'Espelette
schwarzer Pfeffer, Salz
1 Spritzer Zitronensaft
1 Prise Xucker (alternativ Zucker)
2 Kirschpaprika mit Frischkäsefüllung (optional)
10 g Parmesan (gerieben)
1 Ziegenkäsetaler mit Bacon (optional)

180 g Lammlachse (ggf. am Vortag mit Kräutern mariniert)
1 TL Ghee
1 Zweig Rosmarin
1 Soloknoblauch
Kräuterbutter

Zubereitung:

Lammlachse in einer heißen Grillpfanne mit Ghee, Knoblauch und Rosmarin anbraten. Ziegenkäsetaler mit anbraten. Bei 130 Grad im Backofen fertig garen lassen. Garstufe nach Gusto. Ggf. warm halten.

In der Zwischenzeit die Zucchini mit dem Spaghetti-Spiralizer schneiden und in einer Pfanne mit Olivenöl kurz anbraten. Mit Zucker karamellisieren und mit Sahne ablöschen. Würzen, Oliven und Tomatenpaprika zufügen und ein paar Minuten garen. Zucchini sollen noch bissfest sein.

Zoodles anrichten, Fleisch aufschneiden, Parmesan zufügen. Kräuterbutter aufs Fleisch... 😊

Salat “Krönung”



Rezept und Foto zur Verfügung gestellt von Carmen Fischer

Zutaten:

100 g Himalaya-Kristallsalz

1/2 junger Stängel Liebstöckel frisch, nur die Blätter

1/2 Bd Dill

1 Bd Basilikum

2 Bd Petersilie (Blattpetersilie)

4 Bd Schnittlauch in grobe Stücke geschnitten

1/2 TL Bohnenkraut

1 TL Oregano getrocknet oder 1 EL wilder Majoran, frisch
1 EL Knoblauch frisch gehackt
6 EL getrocknete Zwiebelstücke
1 TL Paprika Edelsüß
Paprikaflocken, griechische, nach Geschmack
1/2 TL schwarzer Pfeffer frisch gemahlen
1 TL Zitronenschale gemahlen
1 TL Senfpulver

Zubereitung:

Mengen nach Gefühl nehmen, von den intensiv vorschmeckenden, wie Dill und Liebstöckel und Bohnenkraut wenig verwenden.

Alle Zutaten im Multizerkleinerer mit dem Messereinsatz zu einer feuchten Paste häckseln. In eine große Form ausbreiten, dunkel und luftig trocknen, dabei jeden Tag die Masse mit der Gabel grob zerdrücken. Nach dem Trocknen licht- und luftgeschützt kühl aufbewahren!

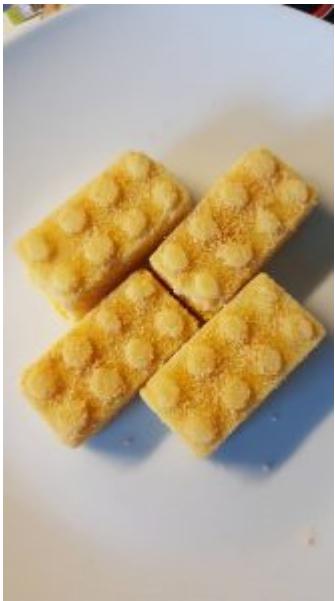


TIPP:

Ich verwende die Mischung, wenn ich mal faul sein will und verschenke sie gerne an berufstätige Freunde.

Kleine durchsichtige Tüten mit grünen oder gelben Schleifen umwickeln und schön beschriften.

Kroketten in Legoform



<

Fotos und Anleitung zur Verfügung gestellt von Pia Bachfischer-Straub

Zutaten und Zubereitung:

500g mehlige Kartoffeln weich kochen

Schälen und fein passieren, etwas auskühlen lassen

2 Eigelb

25g Butter weich

35g Kartoffelstärke

Salz, Muskat, Paprika und Pfeffer

Mit dem K-Haken gut mischen

Masse in Lego-Eiswürfelform aus Silikon drücken und tiefkühlen.

Paniermehl sehr fein cuttern im Multi.

Die gefrorenen Legos im Paniermehl wenden und gefroren bei 180° goldbraun frittieren.

Eiskaffee-Sahne-Torte



Rezept und Fotos zur Verfügung gestellt von Marie Na

Zutaten:

6 Eier
120 g Zucker
180 g gem. Mandeln
1 Pk Backpulver
50 g Schokostreusel
* * * *

750 g Schlagsahne
80 g Eiscafepulver
Mandelblättchen
geriebene Schokolade

Zubereitung:

Eier und Zucker mit dem Ballonschneebesen ca. 15 min auf hoher Stufe schlagen.

Die mit Backpulver und Schokolade vermengten Mandeln unter die Eimasse rühren. In einer Tortenform 35-40 min. bei 160 Grad backen.

Von dem ausgekühlten Boden ca 1cm Deckel abschneiden, und zerbröseln. Die Form wieder um die Torte geben.

Sahne mit Schneebesen steif schlagen, (etwa 3-5 min auf Stufe 5).

Vanillezucker und Eiskaffee- Pulver einrieseln lassen. Dies auf den Tortenboden streichen.

Mit den Bröseln, den leicht gerösteten Mandelblättchen und der geriebenen Schokolade bestreuen, und etwa 2 Stunden kühl stellen .

Gutes Gelingen 😊



Kartoffelroulade



Fotos und Anleitung zur Verfügung gestellt von Claudia Kraft

Original war aus tasty me aber wieder nach Claudias Art abgeändert. Sehr lecker ☺ ☺

Statt Parmesan, Emmentaler

Statt Spinat, Zucchini

Statt Ricotta, Mascarpone

Statt frischer Petetsilie, frisch gemachte Petersilienpaste

Zutaten:

3-4 große oder 6 mittlere Kartoffeln

200g Parmesan/Emmentaler

2 TL Salz

1 Zwiebel

450-500g Hackfleisch

1 mittlere Zucchini (oder 180g Blat спинат wie im Original)

3 EL Mascarpone (oder 250g Ricotta)

etwas Knoblauchpaste

1/2 Dose gestückelte Tomaten

3 EL Petersilie

1 TL Paprika

1 TL Salz

1/2 TL Pfeffer

250g Mozzarella

Zubereitung:

Kartoffeln schälen und in Scheiben schneiden. Ich hatte den Großteil mit der Trommelraffel (dünne Raffel) gehobelt. Würde eher einen Handhobel oder Messer vorschlagen da man sonst bei großen Kartoffeln nur halbe Scheiben bekommt. Die Öffnung ist

zu klein um ganze Kartoffeln durchzustecken.

Ein Blech mit Dauerbackfolie oder Backpapier auslegen und mit ca 100g Parmesan/Emmentaler bestreuen.



Dann die Scheiben von oben nach unten überlappend auf das Blech legen, bis die ganze Fläche abgedeckt ist.



Nun den restlichen Käse darauf verteilen und bei 180C ca 30min backen.

In der Zwischenzeit Zwiebel rösten, dann Hackfleisch anrösten, Tomatenstücke und Gewürze dazu geben und gut verrühren.

Wer Zucchini verwendet diese grob raffeln und auch anrösten bzw., Knoblauchpaste dazu und dann Mascarpone drunter mischen.
(Wer Spinat und Ricotta nimmt – zuerst Spinat mit Knoblauch

anrösten und vom Herd nehmen und Ricotta drunter mischen).



Blech rausnehmen und mit Zucchini Mascarpone bestreichen,



Dann Hackfleisch darauf verteilen und mit geriebenen Mozzarella bestreuen und mit Hilfe der Folie oder Backpapier einrollen und nochmals ca 15min backen.



Die Rolle ist sehr saftig daher benötigt man keine Sauce dazu.

Ich habe grünen Salat dazu serviert.



Tortillabites



Zutaten:

130 gr. Maismehl

120 gr. Mehl Type 405

25 gr. Butter

150 gr. Milch

Gewürze nach Belieben: Paprikpulver, süß und/oder scharf, Currygewürz, Butter-Chicken-Mischung, Chili, Salz (wichtig), Prise Zucker

Bei Variante Backofen: Keine weiteren Zutaten, ggf. ein Löffel Öl

Bei Variante Frittieren: Öl zum Frittieren

Zubereitung:

Milch in den Kessel der CC geben und auf 50 Grad erhitzen.



Temperatur ausstellen.

Maismehl, Mehl, Butter und Gewürze nach Belieben zugeben (Salz ist wichtig, die restlichen Gewürze nach Belieben, bitte nicht sparen beim Würzen).



Mit dem K-Haken ein paar Minuten kneten.



Teig in Klarsichtfolie geben und den Teig mind. eine halbe Stunde im Kühlschrank ruhen lassen, damit er etwas fester wird.

Die weitere Verarbeitung habe ich im Pastamaker mit der Matrize [Maccheroni quadrati von Pastidea](#) vorgenommen. Anstelle dem Pastamaker kann man natürlich auch die Kenwood PastaFresca verwenden.



Da der Teig sehr feucht war, achtete ich darauf, dass die Maccheroni nicht übereinander gelegen sind. Bei Bedarf noch einen Löffel Mehl/Maismehl zugeben.



Die Maccheroni ca. 15-30 Minuten antrocknen lassen, dann behalten sie besser die Form.

Variante: Im Backofen backen

Backofen mit Stein auf 220 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Maccheroni einschieben (ich verwendete einen Pizzaschieber).

Wer möchte lässt einen Löffel Öl über die Maccheroni träufeln.

Es dauerte ca. 6-7 Minuten, bis die Farbe sich langsam verändert hat und ich sie herausgenommen habe.



Variante: Frittieren

Frittieröl in die Gourmet einfüllen, Temperatur sollte 174 Grad sein. Kontrollieren, dass die Temperatur wirklich erreicht ist, lieber noch vor Einfüllen auf 178-180 Grad erhöhen, da die Temperatur bei Einfüllen der Maccheroni wieder senken wird.



Sobald die Temperatur erreicht ist, portionsweise die Maccheroni einfüllen und ca. 1-2 Minuten, bis die gewünschte Farbe erreicht ist, frittieren. Herausnehmen und auf einem Papier abtropfen lassen.



Dazu gab es eine Guacamole und wir haben die Maccheroni teilweise auch mit Käse überbacken.



Sowohl die Backofenvariante als auch die frittierte Variante ist zuhause gut angekommen! Das nächste Mal werde ich sie mit einer kleinen Menge Öl in der Heissluftfriteuse zubereiten.

Präsidentenbaguette



Fotos Ines Glück, Rezept nach Lutz Geißler, von Ines Glück auf Kenwood umgeschrieben,

Originalrezept findet man hier: [Präsidentenbaguette](#)

(Für Anfänger geeignet, wenig Arbeitsaufwand, bedarf nur guter Planung)

Zutaten:

290 gr Weizenmehl 550

70 gr Weizenmehl 1050

(Alternativ 360 gr Weizen T65, wer zu Hause hat)

240 gr Wasser

2 gr Frischhefe

7 gr Salz

2 gr Backmalz inaktiv (nicht zwingend erforderlich)

Zubereitung:

Alles entweder von Hand homogen vermengen oder mit der Kenwood mit dem Knethakenelement 3 Minuten auf Stufe min und 5 Minuten auf Stufe 1 kneten.

60 Minuten Teigruhe bei Zimmertemperatur. In dieser Zeit den Teig 3x Dehnen und Falten.

Dann wandert der Teig für 48 Stunden in den Kühlschrank bei 4–6 Grad.

Aus dem Kühlschrank nehmen und auf eine bemehlte (ich nehm immer Hartweizengrieß) Fläche stürzen. Vorsichtig zu einem Rechteck ziehen.

Den Teig in 3 Streifen abstechen und vorsichtig zu Zylindern aufrollen. (Die Anleitungen selbst zum Thema Zylinder aufrollen und Baguette formen gibt es in super Filmen auf youtube, z.B. hier <https://www.youtube.com/watch?v=KVzrU5g1wU8&app=desktop>)

Abgedeckt 15 min ruhen lassen mit Schluss nach oben



Dann die Baguettes formen, dabei so wenig wie möglich Luft ausdrücken. der Teig ist eher mittelfest und lässt sich gut händeln.

Nochmals 30 Minuten in Bäckerleinen ruhen lassen.



In der Zeit den Backofen incl Blech oder Stahl auf 250 Grad vorheizen. Die Teiglinge aufs Blech und mit einem scharfen Messer drei mal spitzwinklig einschneiden.

Mit viel Dampf auf 230 Grad fallend für 20–25 Minuten backen.

Auf einem Gitterrost abkühlen lassen.

PS. Ich mach immer gleich die doppelte Menge.

Kürbiskernknusperblätter

Rezept zur Verfügung gestellt von Manfred Cuntz

Zutaten:

3 Eiweiß
50g Zucker
100g Mehl
100g Kürbiskerne
1 Prise Salz

Zubereitung:

Eiklar mit Zucker und Salz steif schlagen (Ballonschneebesen).

Mehl dazu sieben und Kürbiskerne unterrühren.

In eine gebutterte und bemehlte Kastenform geben und 25 min bei 180° backen.

Auskühlen lassen und danach mit einer Aufschnittmaschine in dünne Scheiben schneiden.

Diese nochmals bei 170° 7 min backen.

Schokoladenkuchen mit Bananenfüllung



Rezept aus Buch "meine kleinen Backgeheimnisse", leicht abgeändert und auf CC umgeschrieben.

Dieser Kuchen ist perfekt für alle, die einen saftigen Schokoladenkuchen schätzen.

Die Zutatenmengen links sind aus dem Originalrezept und für eine 26 cm-Springform gedacht. Ich habe den Kuchen in vier kleinen Formen (gesamt 2,1 Liter) gebacken und die Mengen daher um die Hälfte erhöht (Zutatenmengen in Klammern).

Zutaten:

200 gr. (300 gr.) dunkle Kuvertüre

100 gr. (150 gr.) Butter

150 gr. (225 gr) Zucker – ich erstetze die Hälfte durch Birkenzucker. Wer nur Zucker verwenden möchte, sollte den Zucker ggf. etwas reduzieren, im Original fand ich es sehr süß.

3 (5) Eier

3 (5) EL Mehl

3 (3) reife Bananen

Saft von halber Zitrone

Zur Deko: Puderzucker, weisse Kuvertüre, Zuckerperlen etc.

Zubereitung:

Wer noch nicht sofort nach dem Einkauf backen möchte, ist gut beraten, gefährliche Lebensmittel entsprechend zu kennzeichnen oder zu verstecken:



Zutaten bereitstellen.

Schokolade in Microwelle schmelzen (z.B. 3 Minuten/300 Watt, dann umrühren und nochmal 1-2 Minuten verlängern). Alternativ direkt in der CC bei knapp 60 Grad.

Butter und Zucker zugeben und nochmals 1-2 Minuten.



Die Schokoladenbuttermasse in die Schüssel der Kenwood umfüllen. Flexielement einsetzen und ein paar Minuten laufen lassen.

Die Eier trennen.

Die Eigelb nach und nach in die Schokoladenbuttermasse einrühren und das Flexielement weiter laufen lassen.



Dann das Mehl darübersieben und kurz mit einer Spachtel unterheben.



Das Eiweiß in einer zweiten Schüssel mit dem Ballonschneebesen, Stufe 5-6, steif schlagen (aber nicht zu steif)



Das Eiweiß in die Schokoladenmasse vorsichtig unterheben.



In einer zweiten Schüssel (kann die sein, in der zuvor das Eiweiß geschlagen wurde, es kommt ja später wieder alles zusammen) die Bananen in Stückchen einfüllen mit etwas Zitronensaft. Mit dem Flexi laufen lassen.



Eine Form buttern und mit etwas Mehl bestreuen.

Dann zur Hälfte Schokoladenmasse einfüllen, dann eine Schicht Bananenmasse und dann noch eine Schicht Schokoladenmasse vorsichtig darübergeben.



Kuchen in den kalten Backofen geben. 200 Grad Ober/Unterhitze (oder 180 Grad Umluft) und 40-45 Minuten backen.
Abkühlen lassen und nach Belieben verzieren.



Colomba pasquale – Ostertaube – original italienisches Rezept



Rezept von hier
<http://www.ilcrudoelcotto.it/2015/03/23/colomba-a-lievitazione-naturale-di-raffaele-pignataro/> und von Marion Müller und Gisela Martin aus dem Italienischen übersetzt.

Achtung: Vorbereitungsdauer ca. 24 Stunden, danach sollte der Kuchen noch ein paar Tage reifen bis zum Anschnitt

Anmerkung:

Statt K-Haken geht auch alles mit dem Knethaken. Dann braucht man nicht tauschen.

Macht man mehrere kleine Tauben ist die Ofentemperatur zu niedrig. Dann besser 180°C nehmen und deutlich kürzer backen. Die Colomba pascale sind sehr, sehr süß. Beser Zucker reduzieren oder teilweise gegen weniger Süßes wie z.B. Erythrit tauschen.

Zutaten:

Zutaten für die Glasur:

- 55 g geschälte Mandeln
- 25 g geschälte Haselnüsse
- 200 Gramm Puderzucker

- 20 Gramm Maismehl oder Polentamehl
- 20 Gramm 00 Mehl Type 00 (alternativ 405er Mehl)
- 20 Gramm Kartoffelstärke
- 80 Gramm Eiweiß

Zutaten für den aromatischen Mix:

- 15 gr Honig (empfohlen Millefiori)
- 25 g kandierte Orange
- Vanillemark von einer Schote
- 1 geriebene Orangenschale

Zutaten für den ersten Teig:

- 190 gr Lievito madre (gut reif und verdoppelt)
 - 200 gr Wasser
- 140 gr. Kristallzucker
- 170 gr Eigelb
- 470 Gramm 380W Mehl (alternativ würde ich 550er Mehl oder Manitobamehl nehmen)
- 2 gr Salz
- 130 gr Butter

Zutaten für den zweiten Teig:

- 150 gr. 380W Mehl (alternativ 550er Mehl oder Manitoba)
- 40 gr Wasser
- 6 gr Malz
- 120 gr. Kristallzucker
- 140 gr Eigelb
- 10 g Kakaobutter
- 15 gr. Milchpulver
- 40 g aromatischer Mix (siehe oben)
- 120 Gramm Butter
- 50 g geschmolzene Butter
- 4 Gramm Salz

Anmerkungen:

- Das Malz ist nicht ersetzbar: Malz enthält ENZYME, Honig nicht. Man kann Malz in Pulverform oder auch den Sirup verwenden. Empfehlenswert ist der von von Weizen oder Gerste, ich rate von Reismalz ab. Wenn ihr das Malz nicht findet, macht euch nicht verrückt Dann lasst diese Zutat einfach weg und fertig.
- Kakaobutter kann mit weißer Schokolade (gerieben oder geschmolzen) ersetzt werden, aber es ist nicht das Gleiche. Auch hier ist es ok, wenn man die Zutat nicht zugibt. Sie ist ein Verbesserer, aber man kann weitermachen, wenn man es nicht hat.
- Milchpulver kann nicht durch anderes ersetzt werden. Auch hier handelt es sich um einen natürlichen Verbesserer, lasst es weg, wenn ihr es nicht zuhause habt und findet. Und Achtung. Milchpulver ist nicht das, was man für Babies verwendet.
- Kandierte Früchte: Das Vorhandensein von kandierten Früchten hat den praktischen Grund, dass es in den folgenden Tagen/Wochen Feuchtigkeit zum fertigen Produkt freisetzt. Wenn du Orange nicht magst, kann man etwas anderes benutzen, was du willst (mit dem gleichen Gewicht wie im Rezept), aber versucht etwas "Nasses" zu verwenden, z.B. getrocknete Preiselbeeren, dann in heißem Wasser und dann gut ausgedrückt, kandierter Ingwer, Aprikosen oder kandierte Pfirsiche etc.
Wenn ihr nur Schokoladendrops verwendet, wird die Taube später etwas trocken. Wenn ihr Schokoladentropfen verwendet, denkt daran sie für mindestens 24 Stunden bis zum Moment des Gebrauchs im im TK-Fach zu lagern, sonst schmelzen sie, sobald dem Teig zugefügt werden.

Zutaten für: 2200 Gramm Teig

Schwierigkeitsgrad: Schwierig

Vorbereitung: 30 + 30 Minuten zzgl. Ruhepausen

Verlauf: 12 + 6 Stunden

Backzeit: 50-60 Minuten

Gesamtdauer: ca. 24 Stunden.

Zubereitung:

Glasur (wird mindestens 12 Stunden vorher zubereitet)

- Im Multizerkleinerer mit dem Messer alle Zutaten außer dem Eiweiß zugeben und mixen.
- Alles fein mischen, aber nicht zu lange, um zu verhindern, dass Mandeln und Haselnüsse Öle freisetzen. Die erhaltene Masse sollte nicht zu dünn sein, sondern etwas rau bleiben.
- Jetzt alles in eine Schüssel geben und das Eiweiß zugeben und mit einem Spatel gut vermischen. Es kann sein, dass man mehr Eiweiß zufügen muss, um die richtige Konsistenz zu erreichen (gewünscht ist die Konsistenz wie von einer dicken Soße bzw. Vanillepudding).
- Bedeckt die Schüssel mit Folie und gebt sie in den Kühlschrank. Bitte erst wieder aus dem Kühlschrank nehmen, bevor der Teig der Taube in der Form zum Aufgehen ist (ca. 4-6 Stunden vor Gebrauch).

Vorteig

- Den Zucker im Wasser gründlich auflösen.
- Diesen Sirup aus Wasser und Zucker in die Schüssel mit K-Haken geben. Den Lievito madre in Stücken zugeben und bei mittlere bis hoher Geschwindigkeit rühren, bis sich ein leichter Schaum bildet und der Sauerteig sich leicht auflöst.
- Fügt das Mehl auf einmal zu und knetet bei niedriger Geschwindigkeit, um einen ziemlich festen Teig zu erhalten (anfangs ist der Teig klumpig). Für ein paar Minuten weiter kneten lassen, bis der Teig elastisch ist. Wenn die Maschine sich zu sehr anstrengen muss, vom K-Haken zum Knethaken

wechseln.

- Jetzt werden die Eigelbe hinzugefügt, idealerweise in drei Chargen. Immer erst die nächste Portion zugeben, wenn die vorherige vollständig absorbiert wurde.
- Wenn das Eigelb verarbeitet wurde, wieder zum K-Haken wechseln und weiterkneten, der Teig soll sich von der Schüssel lösen.
- Fügt jetzt die sehr weiche Butter zu, auch hier in drei Portionen.
- Salz hinzufügen, erneut 30 Sekunden kneten und dann stoppen.
- Den Teig in einen Behälter mit geraden Kanten geben, der groß genug ist, um das dreifache Volumen aufzunehmen. Zerdrückt den Teig gut und markiert die Teighöhe mit einem Aufkleber. Behälter mit Folie oder Deckel verschließen.

Der Teig soll sich nun bei ca. 26 Grad verdreifachen.

ACHTUNG: Wenn man den Teig in eine Schüssel gibt, wird man nicht herausfinden können, ab wann er sich verdreifacht hat, da die Schüssel unten schmäler ist als in der Mitte. Für diesen Fall entfernt man eine kleine Teigkugel und legt sie in ein Glas an gleicher Stelle bei 26 Grad (Sobald die Kugel im Glas verdreifacht ist, ist auch der Teig in der Schüssel bereit – Das nennt man die “Spionmethode”).

Hauptteig

- Nachdem der Teig sich verdreifacht hat, stellt man den ganzen Behälter mit Teig für mind. eine halbe Stunde, besser noch eine ganze Stunde, in den Kühlschrank.
- In der Zwischenzeit das Eigelb (am besten kalt aus dem Kühlschrank) sehr gut mit dem Zucker vermischen (Flexielement), bis der Zucker sich aufgelöst hat. Das Eigelb muss nicht aufgeschlagen werden.

◦ Nachdem der Teig gut abgekühlt ist, kommt er in die Schüssel der Knetmaschine in der Reihenfolge wie hier beschrieben: Das Mehl vermischt mit dem Milchpulver und dem Malz, das Wasser und der Vorteig und mit dem Knethaken für 10 Minuten bei minimaler Geschwindigkeit kneten. Dann die Geschwindigkeit leicht erhöhen.

◦ Es kann passieren, dass sich der Teig nicht vollständig von der Schüssel löst und es immer etwas am Boden hängen bleibt. In diesem Fall kann es helfen nach 4-5 Minuten zum K-Haken zu wechseln. Wenn der Teig glatt wird, kann man wieder zum Knethaken wechseln.

Nun wird die Mischung aus Eiern und Zucker zugegeben, idealerweise auf drei Portionen aufgeteilt. Sobald eine Portion aufgenommen wurde und der Teig wieder glatt ist, kommt die nächste Portion.

◦ Nun wird die Kakaobutter hinzugefügt, bis sie aufgenommen wurde, dann der Aromamix.

Jetzt wird die cremige Butter zugefügt, wie zuvor in drei Portionen (und erst wenn eine aufgenommen ist, kommt die nächste....)

Nun kommt die flüssige Butter (lauwarm!) zum Teig, man giesst sie in einem Stahl sehr langsam ein. Passt auf, dass sie gut vom Teig aufgenommen wird.

◦ Nun kommt das Salz dazu und man knetet weiter für eine Minute.

◦ Die kandierten Früchte sollten nun besser von Hand hinzugefügt werden, um ein Reißen des Teigs zu vermeiden.

◦ Kippt den Teig nun auf einen Tisch und lasst ihn ohne Abdeckung für 45 Minuten an der Luft ruhen.

◦ Der Teig wird nun in die Stückanzahl geteilt, in der man Tauben backen möchte. Dann jedes Stück in zwei gleiche Teile

teilen (z. B. für eine 1-kg-Taube macht man zwei Stück a 500 gr.). man rollt den Teig auf und lässt ihn unbedeckt für 30 Minuten ausruhen.

- Nach dem Ausruhen, rollte man jedes Stück zu einer Knackwurst auf und legt es in die Taubenkuchenform. Zuerst in die Flügel, dann in die Körper , dann drückt man den Teig ganz leicht an.
- Bedeckt die Kuchenform nun mit Folie und lässt sie bei 26 ° -28 ° bis zu 2 cm unter dem Rand aufgehen.
- Bedeckt sie nun mit der Glasur, indem ihr einen Spritzbeutel benutzt. Dekoriert den Taubenschwanz mit Zucker und Mandeln, und bestreut alles reichlich mit Puderzucker. Gebt die Tauben für 50-60 Minuten in den auf 165 Grad vorgeheizten Backofen (für 1-kg-Tauben. Sind die Tauben kleiner, dann niedrigere Backdauer).
- Nach ca. 2/3 der Backzeit, d. h. nach ca. 40 Minuten, führt ein Thermometer in die Mitte der Taube (parallel zur Form), punktiert sozusagen das Herz und messt die Temperatur. Sobald diese bei 94 Grad ankommt, ist die Taube gekocht. Jetzt für mindestens 6 Stunden abkühlen lassen (aufgespiesst mit Stricknadeln oder speziellen Eisen am Boden der Form und dann umgedreht).
- Nach sechs Stunden abkühlen lassen für weitere sechs Stunden in normaler Position abkühlen lassen. Danach kann man sie in Tüten für Lebensmittel abpacken (vorher ggf. noch mit ein paar Tropfen Likör besprüht).

Schließt die Tüten sehr gut und wartet mindestens 3-4 Tage bevor sie gegessen wird (falls möglich :-), damit die Aromen sich entwickeln können.

Guten Appetit! Diese Taube habt ihr euch nach der vielen Arbeit echt verdient!