

Bratwurst selber gemacht Rezeptvariationen



Rezept Nr. 1, Foto und Video zur Verfügung gestellt von Zuckerschnee.de

1. Rezept Zuckerschnee.de

Zutaten:

800g mageres Schweinefleisch (ich habe hier welches vom Bug genommen)

200g Schweinebauch

25g Salz

1g Paprika edelsüß

3g gemahlener bunter Pfeffer

5g Knoblauch

1 Zwiebel

etwa 4m Schafsdarm (Ich habe den vom Metzger meines Vertrauens)

etwas Speiseöl (Raps- oder Sonnenblumenöl)

Zubereitung:

Zuerst wolft ihr die 200g Schweinebauch durch eine feine Fleischwolfscheibe (Durchmesser 3mm), danach die 800g Schweinefleisch durch eine mittlere Scheibe (Durchmesser 5mm). Da sich im Wolf selbst noch große Stücke an Fleisch befinden ist es sinnvoll, nochmal etwa eine Hand voll schon gewolftes oben reinzugeben, damit auch wirklich alles fein gewolft

wird.: -)

Schneidet dann die Zwiebel in ganz feine Würfel. Ich habe das hier mit einer Häckselscheibe meiner Kenwood Cooking Chef gemacht. Ihr könnt das aber auch mit einer Reibe machen. Umso feiner die Zwiebel desto besser. Den Knoblauch gebt ihr noch durch eine Presse.

Mischt dann das Hack mit der feinen Zwiebel, dem Knoblauch und den Gewürzen gut durch.

Montiert anschließend den Wurstaufsatz mit einem kleinen Durchmesser (für einen 20mm Darm) und ölt diesen etwas mit Speiseöl ein, so flutscht der Darm besser drauf und reißt nicht ein. Zieht den Darm dann komplett auf.

Nun fangt ihr an die Würstchen stopfen. Am Besten macht ihr das zu 2. dann kann einer Würstchen abdrehen und einer Stopfen. Zu Beginn wird einiges an Luft raus kommen. Sobald der erste Ansatz an Fleisch zu sehen ist, stoppt ihr mit dem Nachstopfen und macht einen Knoten in den Darm. Nun geht es los mit dem Füllen. So etwa alle 10cm dreht ihr euch eine Wurst ab. Dabei darauf achten dass jede Wurst in eine andere Richtung abgedreht wird. Also einmal im Uhrzeigersinn drehen, bei der nächsten gegen den Uhrzeigersinn usw.

Habt ihr das Fleisch komplett eingefüllt, macht ihr am Ende einen weiteren Knoten. Schneidet dann die Würstchen auseinander und grillt sie auf einem Grill oder bratet sie euch in der Pfanne an.

Lasst es euch schmecken

Vielen Dank für das Video Zuckerschnee

2. Rezept Martina Thomaser



Zutaten:

ca. 800g Schweineschulter

400g Kalbsschulter

Zubereitung:

Schweineschulter und Kalbsschulter faschieren und dann ca. 10 Minuten mit den gewünschten Gewürzen (normalerweise: Salz, Pfeffer, Knoblauch und Knoblauchwasser, Majoran...) ver"kneten".

Und dann nur noch in den Schweinedarm einfüllen, mein Mann hat den breiten Aufsatz zum Füllen genommen.

Beim Anbraten aber bereits ins lauwarme Öl legen, damit sie nicht aufplatzen.

3. Rezept Würstchen Pfälzer Art zur Verfügung gestellt und ausprobiert von Julia Müller



Fotos Julia Müller, Rezept 3-5

Die Variationen sind jeweils für ca. 20-25 Würstchen. Da wir aber drei Würzen testen wollten, haben wir alles gedrittelt. Viel Spaß damit!

Zutaten:

Fleisch: *(ergibt 20-25 Würstchen)*

1 kg durchwachsene Schweineschulter

0,5 kg Rinderbauch oder -Wade

0,5 kg Schweinenackenspeck

Würze:

3 EL schwarze Pfefferkörner

2 EL Pimentkörner

1 EL Wacholderbeeren (kann man sparsam mit umgehen)

1 EL Kümmelsamen

je 1/2 Bund Petersilie, Majoran und Thymian

2 Knoblauchzehen

25g Meersalz

Abgeriebene Schale von Bio-Zitrone

250g Zwiebelwürfel in 1 EL Öl angebraten

1/2 gemahlene Muskatnuss

Zubereitung:

Pfeffer, Piment, Wacholder und Kümmel in Pfanne anrösten und im Mörser zerstoßen.

Kräuter abzupfen und Gewürze, Kräuter, Zwiebel, Knoblauch, Zitrone und Muskat zum Fleisch geben. Gut durchmischen. Durch

die mittlere Scheibe im Fleischwolf drehen. Anschließend etwa 1/4 der Menge erneut wolfen.

Wurst-Aufsatz aufsetzen, Darm aufziehen, wursten

4. Rezept – Italienische Bratwurst zur Verfügung gestellt und ausprobiert von Julia Müller

Zutaten:

Gleiches Fleisch wie Rezept 3, ergibt wieder 20-25 Würstchen, statt Schweinespeck kommt

0,6 kg Lardo (italienischer mariniertes Speck)

Würze:

3EL Fenchelsamen

3 EL schwarzer Pfefferkörner

1 EL Pimentkörner

1 EL Wacholder

5 getrocknete Chilischoten

1 Bund Oregano

1 Zweig Rosmarin

3 Knoblauchzehen

200 g fein gewürfelte Zwiebeln in 1 EL Öl angedünstet

3 Lorbeerblätter

Abgeriebene Schale einer Bio-Zitrone

20 g Salz

1/2 abgeriebene Muskatnuss

180g Fenchel (ca. 1 Knolle) ganz fein gewürfelt (wir denken, raspeln wäre noch besser)

Darm wie oben

Zubereitung:

Alle Körner und Samen in der Pfanne anrösten und im Mörser zerstoßen. Kräuter abzupfen. Fleisch mit allen Zutaten gründlich mischen, durch die mittlere Scheibe drehen, 1/4 erneut durch den Wolf drehen, wursten.

Anmerkung Julia Müller: Den Fenchel erst nach dem Wolfen untermischen!

5. Rezept "Tex-Mex-Würze" zur Verfügung gestellt und ausprobiert von Julia Müller

Zutaten:

Gleiches Fleisch wie Rezept Nr. 3 für 20-25 Würstchen (eigentlich eine Marinade für Grillfleisch)

Würze:

3 Knoblauchzehen

3 TL Senfkörner

2 EL Salz

2-3 TL Chilipulver

3 TL Cayennepfeffer

3 TL Paprikapulver

1,5 TL gemahlener Koriander

1,5 TL Kreuzkümmel

zwei oder drei EL türkische Paprikapaste

Zubereitung:

Körner wieder anrösten, im Mörser zerstoßen, alle Zutaten mit dem Fleisch gut mischen. Weitere Vorgehensweise wie oben.

grober Schweinedarm 30/32 (vorher ca. 20 min in warmem Wasser einweichen)

6. verschiedene Rezepte von Susanne Barber ausprobiert und zur Verfügung gestellt aus dem Buch "Wurst selbst gemacht"

Die Rezepte stammen aus dem Buch „Wurst selbst gemacht“ von Chris Carter und James Peisker und wurden auf die Kenwood Küchenmaschine umgeschrieben.

Generell solltet ihr folgendes beachten:

Das Fleisch sollte gut gekühlt sein, am besten vorab 2 – 3 Stündchen im Froster liegen, damit es beim Schneiden schön die Form hält und beim Verarbeiten nicht zu warm wird. Wir haben ab und an beim ersten Wolfen auch kleinere Eiskwürfel oder Crushed Eis mit durch den Fleischwolf laufen lassen. Je nachdem, wie die Temperatur vom Fleisch ist.

Die Vorbereitungen könnt ihr gerne alleine machen, zum Befüllen seid ihr jedoch am besten zu zweit. So kann eine Person das Wurstbrät gleichmäßig und ohne Pausen in den Fleischwolf geben (hier könnt ihr auch vorsichtig den Stopfer zum Einsatz bringen), während die zweite Person die Würstchen am Wurstaufsatz entgegennimmt und ggf. bereits abdreht. Ihr könnt jedoch auch eine Endloswurst machen und diese erst nach dem Befüllen abdrehen. Ist für das Handling gerade beim ersten Wursten einfacher. Die Würste könnt ihr nach Belieben lang oder kurz machen. Unsere sind ca. 10- 15 cm lang. Lufteinschlüsse sollten vermieden werden.

Die Würstchen sollen nach dem Befüllen eine Nacht offen im Kühlschrank stehen, damit der Darm trocknen kann (am nächsten Tag die Würste am abgedrehten Bereich mit einer Schere voneinander trennen).

Nach der Nachtruhe könnt ihr entweder zur Grillparty einladen, Familie und Freunde versorgen oder portioniert euren Froster für die kommende Grillsaison befüllen ;-).

Und nach getaner Arbeit natürlich aufräumen. Und weil es bereits so oft schief lief: achtet bitte darauf, dass **keine alubeschichteten Teile des Fleischwolfes** in der **Spülmaschine** landen! Auch hier ist Handarbeit angesagt.

Currywurst

Zutaten:

2,3 kg Schweineschulter pariert
6 – 7 Meter Schweinedarm, Kaliber 29/32
50 g Salz
7 g weißer Pfeffer, gemahlen
7 g Ingwerpulver
7 g Muskatnuss, frisch gerieben
9 g Garam masala (indische Gewürzmischung)
2 Eier
235 ml Sahne

Das gekühlte Schweinefleisch in lange dünne Streifen schneiden und direkt ein erstes Mal wolfen – mittlere Lochscheibe, Stufe 1.

Das Brät nach dem ersten wolfen mit den Gewürzen, den Eiern und der Sahne ordentlich und kräftig durchkneten (gut ist die Masse dann, wenn etwas Wurstbrät an der Hand haften bleibt, wenn man die Handfläche nach unten dreht).

Das gewürzte Wurstbrät ein zweites Mal wolfen und kurz zur Seite stellen.

Den Fleischwolf auf den Wurstfüllaufsatz umrüsten und den Darm nochmal kurz mit frischem Wasser ausspülen. Dann den Darm vorsichtig auf den Wurstaufsatz ziehen.

Jetzt startet das Befüllen. Knotet den Darm vor dem Wurstaufsatz zusammen und startet gerne erstmal auf Stufe „min“, auf Dauer hat sich bei uns Stufe 1 durchgesetzt, so geht es fix es entstehen keine Luftblasen und die Würstchen sind schön kompakt.

Kalbfleisch-Knackwurst

Zutaten:

1,8 kg Kalbfleisch parierte, (am besten vorab für 2 Stunden im Froster)

5 Meter Schweinedarm Kaliber 29/32

18 g Salz

4 g Himalaya Salz

7 g schwarzer Pfeffer, frisch gemahlen

1 Prise Muskatnuss, frisch gerieben

4 g Paprikapulver edelsüß

1 Prise frische Korianderblättchen abgezupft

1 Prise Piment, frisch gemahlen

28 g Milchpulver

Das gekühlte Kalbfleisch in schmale Streifen schneiden und ein erstes Mal durch die mittlere Lochscheibe wolfen – Stufe 1.

Das Wurstbrät mit den übrigen Zutaten mischen und die Masse mit den Händen sehr gut durchkneten. Das könnt ihr auch mit der Kenwood machen – mit dem K Haken – dann habt ihr allerdings mehr Teile zu spülen, mit den Händen geht's auch.

Das gewürzte Wurstbrät ein weiteres Mal mit mittlerer Lochscheibe wolfen und zur Seite stellen.

Den Fleischwolf auf den Wurstfüllaufsatz umrüsten, den Darm kurz mit frischem Wasser ausspülen und dann vorsichtig auf den Wurstfüller aufziehen.

Jetzt startet das Befüllen. Knotet den Darm vor dem Wurstaufsatz zusammen und startet gerne erstmal auf Stufe „min“, auf Dauer hat sich bei uns Stufe 1 durchgesetzt, so geht es fix es entstehen keine Luftblasen und die Würstchen sind schön kompakt.

Bacon- Jalapeno/Pimento- Bratwurst

Zutaten:

1,7 kg Schweineschulter, pariert

570 g Bacon gekühlt

5 – 6 Meter Schweinedarm Kaliber 29/32

42 g Salz

7 g weißer Pfeffer, gemahlen

7 g Ingwerpulver

7 g Muskatnuss, frisch gerieben

50 g Jalapenos oder Pimentos (je nach gewünschter Schärfe)

2 Eier

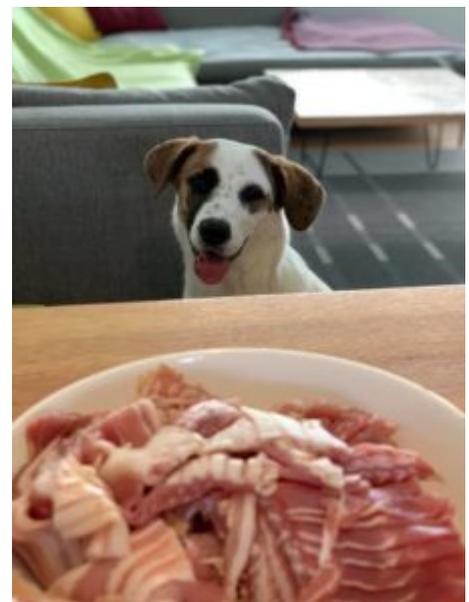
235 ml Sahne

56 g Frühlingszwiebeln, grob gehackt

Das Schweinefleisch in schmale Streifen schneiden und gemeinsam mit dem Bacon bereits das erste Mal wolfen – mittlere Lochscheibe, Stufe 1.

Nun das Brät mit den übrigen Zutaten gut vermengen, ein zweites Mal wolfen und kurz zur Seite stellen.

Den Fleischwolf auf den Wurstfüllaufsatz umrüsten, den Darm mit frischem Wasser ausspülen und auf den Wurstfüller ziehen. Den Darm vor dem Wurstfüller verknoten und gleichmäßig mit dem Brät befüllen – anfangs Stufe „min“, dann Stufe 1.





Tomaten-Mozzarella-Risotto



Rezept und Foto von Melestti

Zutaten:

200 g Risotto-Reis

1 TL Pflanzenöl

1 TL Tomatenmark

500 ml Gemüsebrühe (ggf. Menge reduzieren)
400 g Tomaten
1 Kugel Mozzarella
Salz
Pfeffer
1 Prise Zucker
4 EL gehacktes Basilikum

Zubereitung:

Das Flexi-Röhrelement einsetzen, Öl in die Schüssel geben und Temperatur auf 140 °C und auf Koch-Rührintervallstufe 3 stellen.

Nach etwa 1 Minute auf Koch-Rührintervallstufe 2 reduzieren, den Risotto-Reis und das Tomatenmark zugeben und 2 Minuten bei 140 °C andünsten.

Die Temperatur auf 100 °C reduzieren. Den Reis mit der Brühe aufgießen, so dass er nur knapp mit Flüssigkeit bedeckt ist (Achtung: nur immer etwas davon und nicht alles auf einmal, da die Tomaten auch sehr viel Flüssigkeit mitbringen).

Tomaten waschen und würfeln. Nach etwa 15 Minuten die gewürfelten Tomaten zum Risotto geben und weitere ca. 10-15 Minuten garen.

Ggf. weitere Gemüsebrühe zugeben bis die richtige Konsistenz für ein Risotto erreicht ist.

Mozzarella abtropfen lassen und in Würfel schneiden. Mozzarellawürfel unter das Risotto heben und mit Salz, Pfeffer und Zucker würzen. Risotto mit Basilikum bestreut servieren.

Schokoladenbrot



Rezept und Foto von Angelika Haindl zur Verfügung gestellt

Zutaten:

250 g Butter
235 g Zucker
250 g Schokolade, gerieben
250 g Mandeln, gemahlen
100 g Mehl
6 Eier
kleiner Schuss Rum

Zubereitung:

Butter mit Zucker aufschlagen (ich habs mit dem Flexi gemacht) dann Eier zufügen und weiter cremig schlagen. Mandeln mit Schokolade im Multi fein mahlen, unter den Teig heben. Ebenso Mehl zufügen, sowie einen kleinen Schuss Rum.

Nochmals alles aufrühren und dann bei Umluft ca. 20 Minuten auf 180° backen.

Nach dem Erkalten mit Schokoguß anstreichen, in kleine Würfel schneiden.

Schmecken sehr schokoladig – nussig...lecker!!

Cupavce



Rezept und Foto von Verena de la Cruz zur Verfügung gestellt

Zutaten:

Für den Teig:

4 Eier

250g Zucker

250g Mehl

1 Pck. Backpulver

125ml Milch

125ml Öl (Sonnenblumen)

Für den Schokoguss:

Ca. 300g Blockschokolade

150g Zucker

450ml Milch

25g Butter

Weiteres:

300-400g Kokosraspel

Zubereitung:

Die Eier und Zucker mit dem Ballonschneebeisen 2 Min. schaumig rühren. Mehl und Backpulver vermischen und hinzufügen. Nochmals 3 min. weiter rühren und währenddessen die Milch und das Öl hinzugeben. Den Teig in ein gefettetes, tiefes Backblech oder in einen Backrahmen geben. Ofen auf 180C Unter/Oberhitze vorheizen und etwa 14 Minuten backen

(Stäbchenprobe) Teig auskühlen lassen. Etwa 2-3mm Rand des Teiges an den Seiten abschneiden. Nun den Teig in Würfel schneiden (ich mag lieber kleine Würfel).

Zucker & Schoko in einen Topf geben und etwa 2 Minuten ständig umrühren. Anschließend die Milch hinzufügen und alles auf stärkster Stufe aufkochen lassen. Butter hinzugeben und auf schwacher Hitze etwas weiterköcheln. Danach den Guss etwas abkühlen lassen, sodass er lauwarm ist.

Die Kokosraspel in eine Gose oder Teller geben. Die Teigwürfel nun eintunken und anschließend in den Kokosraspeln wälzen, bis der Würfel von allen Seiten bedeckt ist.

Vor dem Genießen die Würfel am besten in Kühlschrank und vollständig abkühlen lassen.

Butter S



Rezept und Fotos von Dagmar Möller

Dieses Rezept und mehr findet ihr auch hier: [Töpfele und](#)

Deckele

ergibt etwa 50 Stück

Zutaten:

250 g Butter

5 Eigelb

1/2 Vanille

etwas Orangenabrieb (unbehandelt)

125 g Zucker

370 g Mehl

1 Eigelb

2 EL Kondensmilch oder Sahne

Hagelzucker

Zubereitung:

Alle Zutaten in den Multi der CC geben und schnell zu einem Teig mixen. Auf die Arbeitsplatte geben kurz zusammendrücken und verschlossen über Nacht, kaltstellen.

Backofen auf 160 Grad vorheizen.

Auf einem bemehlten Backbrett den Teig zuerst zu einer 2 cm starken Rolle formen und dann in 1 cm breite Scheiben schneiden.

Dann S formen und etwas andrücken.

Auf Backpapier setzen, Eigelb mit Sahne vermischen, auf die S pinseln und mit Hagelzucker bestreuen.

In der 2. Schiene von unten ca. 16-18 Minuten goldgelb backen. Auf einem Gitter abkühlen lassen.



Himbeertörtchen



Von [Simon's Patisserie -Simon Stuber](#)

(ergibt ca. 15 Stück)

Zutaten:

Für die Joghurt-Mousse:

9 Blatt Gelatine

10g Zitronensaft

500g Joghurt

Abrieb von Zitrone und Orange

120g Puderzucker

200g Sahne

Für den Himbeerkern:

25g Zucker
5g Pektin
5 Blatt Gelatine
300g Himbeerpüree
100g Zucker
200g Tk Himbeeren

Für den Himbeerspiegel:

300g Himbeeren
20g Zitronensaft
120g Puderzucker
3 Blatt Gelatine

Außerdem wird benötigt:

Dessertringe 15 Stück
Randfolie
Form für den Kern oder ein Blech
Dekobiskuit
Biskuitboden

Zubereitung:

Für den Himbeerkern:

Zuerst das Pektin mit 25g Zucker mischen, anschließend die Gelatine einweichen. Im CC Topf das Himbeerpüree mit Zucker (Flexi) aufkochen, Pektin-Zucker-Gemisch hineingeben und alles nochmals aufkochen. Wenn es nicht mehr kocht, die Gelatine darin auflösen und die gefrorenen Himbeeren dazugeben. Alles mixen mit dem Pürrierstab.

Dabei muss aber nicht zwingend eine glatte Masse entstehen – im Gegenteil, kleine Kerne dürfen durchaus darin sein. Anschließend die Masse in die Formen oder ein vorbereitetes Blech geben und einfrieren. Bei der Verwendung eines Blechs Kreise ausstechen, die einen etwas kleineren Durchmesser haben als der Dessertring. Wenn eine runde Form verwendet wird, werden die Kreise gefroren hinausgedrückt und anschließend wieder ins Gefrierfach gegeben.

Für die Joghurt-Mousse:

Erst wird die Gelatine eingeweicht. Anschließend die Zitrone erwärmen und die Gelatine darin auflösen. Alle Zutaten außer der Sahne dazugeben und verrühren. Die Gelatine in die Masse einrühren. Zum Schluss die geschlagene Sahne unterheben.

Für den Himbeerspiegel:

Himbeeren, Zitronensaft und 120g Puderzucker im CC Topf mit dem Flexi aufkochen . Abpassieren und darin 3 Blatt Gelatine auflösen, die davon in kaltem Wasser eingewicht waren.

Partybrötchen – Variationen



Rezept Nr. 1 mit Foto von Angelika Kotte

1. Rezept

Von Angelika Kotte

Zutaten:

500g Mehl

250ml Wasser

5Essl. Öl

1 Tütchen Trockenhefe (am besten ist die von Seitenbacher)

1/2 Tel Salz
1/2 Tel Zucker

Zubereitung:

Das Wasser mit dem Öl kurz in Mikrowelle erwärmen (handwarm).
Darin Zucker u. Hefegranulat einrühren und kurz stehenlassen bis die Hefe aktiv wird.

Das Mehl abwiegen und das zusammen mit dem Salz in die Schüssel geben. Mit Knethaken die flüssigen Zutaten bei Stufe 3 ca. 5 Min. darin verkneten.

Hier stell ich die Temperatur dann schon auf 30* .

Wenn alles gut vermengt ist den Knethaken entfernen, Rührintervall 3 Temperatur 37* und das Ganze für eine Std vergessen.

Den fertigen Teig kann man dann nach Belieben weiterverarbeiten. Ich forme gerne kleine Brötchen (ca. 55g schwer) lege sie als Blume in eine Springform.

Die Brötchen dann mit einer Eigelb/ Milch Mischung bestreichen und beliebig belegen. Z.B. Sonnenblumenkerne, Leinsamen, Geriebener Käse. Man kann auch sehr gut noch Röstzwiebeln mit in den Teig einarbeiten.



Rezept Nr. 2 und Foto von Claudia Kraft

2. Rezept

von Claudia Kraft

Rezept von Herzekleid/Blogspot aus dem Internet.

Brotblume u selbstgemachte Butter

(Habe 2 pkg Trockenhefe genommen u nur 1 Milchmischung gemacht, ausserdem bei Heissluft nur mit 180C gebacken)

Zutaten:

1 Würfel Hefe
100ml lauwarme Milch
60g Butter
150ml lauwarme Milch
2 EL Zucker
2 Eier
250g Vollkornmehl
310g Mehl
2 TL Salz
Körner zum Bestreuen nach Bedarf

Zubereitung:

Die Hefe in der lauwarmen Milch (100ml) auflösen.

Butter schmelzen und mit lauwarmer Milch (150ml), Zucker und (fast) zwei Eiern (von einem Ei ein bisschen aufheben, das wird später für die Glasur verwendet) mischen.

Vollkornmehl, Mehl und Salz mischen, die beiden Milchmischungen dazugeben (evtl. noch etwas mehr Milch nachgießen) und alles zu einem weichen Teig verkneten. Diesen gehen lassen, bis sich sein Volumen verdoppelt hat.

Aus dem Teig kleine Kugeln formen und diese (in Form einer Blume) eng aneinander auf ein Backblech geben. Alles



nocheinmal ca. 20 min gehen lassen.

Das übrig gelassene Ei mit etwas Milch versprudeln und die Brötchen damit einpinseln. Mit Körnern nach Wahl verzieren und bei 200° im vorgeheizten Backrohr ca. 20 min. backen.



Butter: 1/4l Sahne so lange schlagen bis sie zweimal flockt. Dann entstehendes Wasser durch Küchenpapier abseihen. Bzw geflockte Butter auf Küchenpapier legen, nach oben zusammenfallen u ausdrücken. Fertige Butter bleibt übrig u in ein Gefäß geben. Wer will kann Salz od Kräuter dazu mischen.

Putenröllchen mit Pestofüllung



Rezept und Foto von [Fee's Koch und Backwelt](#)

Zutaten:

5 Putenschnitzel

100ml Olivenöl

2 Töpfe Basilikum

5-6 Knoblauchzehen

50g Parmesan
30g Pinienkerne
Salz
Pfeffer

Zubereitung:

Für das Pesto das Basilikum waschen, abtropfen lassen und die Blätter abzupfen.

Die Pinienkerne zusammen mit dem Parmesan, dem Knoblauch, etwas Salz und Pfeffer, dem Olivenöl und dem Basilikum im Blender (oder Multi) fein pürieren.

Die Putenschnitzel dünn klopfen (am besten in einem Gefrierbeutel damit es nicht so sehr spritzt, ich habe es mit einem Nudelholz malträtiert).

Nun das Pesto auf das Fleisch streichen und dann zu Röllchen aufrollen, mit Zahnstochern feststecken.

Die Röllchen in eine backofenfeste Form geben und 20 Min bei 180°C backen, danach die Hitze auf 100°C reduzieren und weitere 20 Min backen.

Dazu serviere ich Nudeln und noch etwas Pesto (für die Kinder noch einen 'Schluck' Tomatensoße zu den Nudeln).



Foto von [Fee's Koch und Backwelt](#)

Apfel-Zimt-Schnecken



Foto von Christina Gagel

Rezept von Franziska Fischer
für ca. 20 Stück

Zutaten:

Für den Teig:

500g Mehl

1 Beutel Trockenhefe

200g Milch

100g Zucker

90g Butter

1 Ei (M)

1/2 Tl Salz

1 Tl gemahlener Kardamon

Etwas Zimt

Für die Füllung:

50g Butter

100g Rohrzucker

2Tl Zimt

2 kleine Äpfel, geschält und geraspelt

evtl Hagelzucker

evtl Zuckerguss (Puderzucker und Zitronensaft)

Zubereitung:

Alle Zutaten in die Schüssel der CC geben und zu einem Teig kneten.

2 Std gehen lassen, habe meine mit 35 Grad eingestellt.

Backofen auf 200°C Ober-Unterhitze vorheizen.

Teig zu einer großen rechteckigen Fläche ausrollen, ca. 3mm dick. Die Butter zerlassen und den Teig gleichmäßig damit bestreichen.

Zucker und Zimt gut vermischen und ebenfalls gleichmäßig auf dem Teig mit der Butter verteilen.

Ebenso mit den geraspelten Äpfeln verfahren.

Von der langen Seite aufrollen.

In ca 2-3cm dicke Scheiben schneiden und auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backpapier legen.

Wer will kann die Schnecken jetzt mit Hagelzucker bestreuen.

Ca. 12-13 Minuten backen bis die Schnecken goldbraun sind.

Abkühlen lassen. Wer mag mit Zuckerguss bestreichen.

Zimtsterne – Variationen



Rezept Nr. 1 und Foto von [Dagmar Möller](#)

1. Rezept zur Verfügung gestellt von Dagmar Möller

Zutaten für ca. 40 Stück: kann natürlich auf größere Portion hochgerechnet werden..

Zutaten:

Für den Teig:

250 g Mandeln

150 g Puderzucker

1 Eiweiß

1 TL Zimt

1 EL Vin Santo (alternativ: Mandellikör oder Mandelsirup)

Für den Guß:

67 g Puderzucker

1/2 Eiweiß

Zubereitung:

Eiweiß im CC mit dem Profi-Ballonbesen und eine Mini-Prise Salz steif schlagen. Mandeln im Multi fein mahlen und mit dem Puderzucker mischen. Die anderen Zutaten Zum Eiweiß geben und mit den Knethaken ganz langsam zu einem Teig kneten. Auf einem Backbrett nochmal kurz zusammenschlagen und dann ausruhen lassen, damit er nicht klebt.

Den Teig auf etwas Puderzucker am Besten mit 2 Abstandshölzern 1 cm dick ausrollen. Anschließend Sterne ausstechen (Ausstecher in Puderzucker tauchen) und auf Backpapier setzen. Reste immer wieder kurz zusammendrücken und neu auswellen.

Für den Guß:

Eiweiß steif (wieder mit einer Mini-Prise Salz) schlagen und gesiebten Puderzucker einrühren – etwa 2 Min. schlagen.

Auf die Sterne jeweils 1 Kleks Guss geben und mit einem Mini-Spachtel in die Stern-Ecken verteilen. 10 Min. antrocknen lassen und bei 150°C für 15 Minuten (auf der untersten

Schiene) backen.

Wenn die Oberfläche und Unterseite trocken sind, sind sie durch.



Foto von Dagmar Möller/Rezept Nr. 1

2. Rezept zur Verfügung gestellt von Silvia Hirt-Weinberger



Rezept Nr. 2 und Foto von Silvia Hirt-Weinberger

Dieses Rezept und mehr gibt es auch [hier](#) .

Zutaten:

Teig:

500g gem.Mandeln

300g Puderzucker

2 Eiweiß

3 -4 Teel. Zimt

2 Eßl Wasser oder Mandelsirup

Glasure:

2 Eiweiß

250g Puderzucker

Zubereitung:

Mandeln und Puderzucker zusammen vermischen und in die Rührschüssel der CC geben. 2 Eiweiß und die Flüssigkeit (ich habe Wasser genommen) dazu geben und mit dem K Haken auf Stufe 3 alles zusammen zu einem Teig kneten. Mein Teig war dann noch etwas bröselig, sodass ich den Rest mit der Hand zusammen geknetet habe.

Teig für 1-2 Stunden kalt stellen.

In der Zwischenzeit 2 Eiweiß mit dem Ballonschneebeisen auf Stufe 4 halb steif schlagen. Den Puderzucker dazu geben und weitere 3 Minuten auf Stufe 3 schlagen.

Baisermasse zur Seite stellen.

Den gekühlten Teig auf Puderzucker ausrollen und Sterne ausstechen.

Die Baisermasse mit einem feinem Pinsel (ich nehme dafür einem Malpinsel der natürlich keine Haare verliert) auf die Sterne pinseln und auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech geben.

Am Schluss ist noch etwas Baisermasse übrig, damit habe ich kleine Meringen gebacken.

Die Sterne im vorgeheizten Backofen bei 140 Grad Ober/Unterhitze ca 15 Minuten backen. Sobald die Sterne sich vom Blech lösen lassen sind sie fertig.

Kekse auskühlen lassen und in Blechdosen luftdicht verpacken

Gutes Gelingen und guten Appetit