

Briegelschmiere – natürlich mit selbst gebackene Briegel



Rezept und Fotos von Dagmar Möller

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

Für d' Schwoba onder ons – Briegelschmiere – natürlich mit selbst gebackene Briegel

Briegel sind breitere Seelen aus reinem Dinkel. Die Schmiere ist Käse, Sahne, Joghurt, Katenschinken, Kochschinken, Schnittlauch, Gewürze.

Zutaten Briegel:

Vorteig:

2 g Hefe

100 ml Wasser 35 Grad

100 g Dinkelmehl 630

20 g Lievito Madre (optional aber vorteilhaft)

Hauptteig:

Vorteig

400 g Dinkelmehl 630

8 g Hefe

275 ml Wasser 35 Grad

12 g Salz

Öl für die Wanne

Topping:

grobes Meersalz

Kümmel

Zubereitung:

Vorteig: Hefe und LM in Wasser auflösen, Mehl zufügen und vermischen. Abgedeckt 2 Stunden warm anspringen lassen, dann 14 Stunden bei 6 °C reifen lassen.

Hauptteig: Alle Zutaten vermischen und einige Minuten auf Stufe 1 kneten. Ich hab das mit dem K- Haken der CC gemacht – so wird es perfekt. (Nicht zu lange – Dinkel ist sensibel). In die leicht geölte Teigwanne geben und einmal falten. Abgedeckt 8 Stunden im Kühlschrank bei 6 Grad reifen lassen. Dann herausnehmen und etwas Temperatur nehmen lassen. (1 Stunde)

Backofen mit Backstein auf 270°C vorheizen.

Nun den Teig auf eine nasse Arbeitsfläche gleiten lassen und flach ziehen. Mit nassen Händen und der Handkante dicklich-ovale Teiglinge abziehen. (8 Stück je etwa 100 g) und auf Backpapier setzen.

Mit Wasser besprühen und mit Salz und Kümmel bestreuen.

Auf den heißen Backstein einschießen, schwaden und Ofen auf 250 Grad runter schalten. 15-20 Minuten backen. je nach Größe (Dampf nach 3 Minuten kurz ablassen, nach 10 Minuten Backpapier entfernen.)

Fertig gebackene Briegl herausnehmen und sofort nochmals mit Wasser einnebeln (für optimalen Glanz)

Und das ultimative Ostälbler Partybrot sind Briegl mit BRIEGLSCHMIERE ! Natürlich gibts auch dafür ein Rezept.

Beide Rezepte sind für 8-10 Briegl:

Zutaten:

300 g Kochschinken
100 g Rauchfleisch
200 g Gouda gerieben
100 g Bergkäse
100 g Butter (weich)
1 Becher Joghurt
1 Becher süße Sahne
1 Bund Schnittlauch
Salz
schwarzer Pfeffer
Paprika edelsüß

Zubereitung:

Käse raspeln, Rauchfleisch und Schinken fein würfeln, und mit Gewürzen, Joghurt, Butter und Sahne zu einer homogenen Masse vermischen (CC mit K-Haken)



Backofen auf 200 °C 0/U vorheizen. Briebl quer halbieren, die Brieblschmiere darauf streichen und im Backofen ca. 10-12 Minuten überbacken.

Sofort servieren – aber vorsichtig beim reinbeissen – heiß!!!

Kasnockerl nach oberösterreichischer Art



Fotos Linda Peter

Rezept zur Verfügung gestellt von Linda Peter

Zutaten:

400 gr Mehl
2 Eier
Salz, Muskat
 $\frac{1}{4}$ l Wasser
1 EL Öl
5 Zwiebel in Ringe geschnitten
200 g Käse gerieben
100 g Schinkenspeck gewürfelt
Schnittlauch frisch
Salz Pfeffer

Zubereitung:

Aus dem Mehl, Eiern, Salz, Wasser, Öl und einen Teil des Schnittlauchs einen Teig mit dem K-Haken anrühren und ca. 15 Minuten rasten lassen



Mit dem Löffel Nockerl abstechen und ins kochende Wasser geben.
Wenn die Nockerl oben schwimmen, Nockerl abseihen.

Viele Zwiebel (mit Multizerkleinerer in Ringe geschnitten) in Öl goldgelb anrösten, Speck dazu geben.



Die Nockerl als erste Lage in eine Auflaufform geben. Zwiebeln und Speckgemisch darauf verteilen und den geriebenen Käse über die Nockerl streuen. Dann nochmal eine Lage drüber und ganz oben nochmal Käse (d.h. insgesamt 2 Lagen Nockerl gemacht und 2 Lagen Zwiebelspeck also eine Lage Nockerl, dann Zwiebel Käse drüber und dann wieder Nockerl, Zwiebeln, Speck und dann wieder Käse).



Im vorgeheizten Rohr bei 180 Grad überbacken bis der Käse eine leichte Bräune hat.



Dazu passt ein Salat (hier Chinakohl mit Himbeerdressing):



Original israelisches Hummus Rezept



Fotos Graziella Leanza

Rezept von Graziella Leanza aus einer US-Amerikanischen Israel-Zeitung übersetzt, Mengenangaben umgerechnet und auf CC umgesetzt

Zutaten:

1 l Wasser

350 ml (1 1/2 cups) Kichererbsen getrocknet

120 ml (1/2 cup) Tahini / Sesampaste

180 ml (3/4 cup) Olivenöl
60 ml Zitronensaft frisch
2 TL Cumin / Kreuzkümmel
2 Zehen fr. Knoblauch
1 TL Aleppo Pepper oder 1 kl. getr. Chilischote
1 1/2 TL Salz

Zubereitung:

Die Kichererbsen entweder 24h einweichen (so hab ich es gemacht, danach gut ausspülen und Wasser wegschütten) und dann ca. 1 h in 1 l Wasser kochen, oder uneingeweicht 1.5 h lang kochen. Das Kochwasser danach auffangen. Ein paar EL Kichererbsen zur Deko beiseite stellen.

Die restlichen Zutaten alle in den Multi mit Messer geben und auf höchster Stufe mixen bis es fein ist. Währenddessen etwas Kochwasser hinzufügen, bis die Konsistenz schön glatt, geschmeidig und fluffig ist. Das fertige Hummus mit gekochten Kichererbsen und etwas Olivenöl garnieren. Am besten noch warm genießen.



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.

Kürbisragout aus dem Kochtraining Österreich



Foto: Kürbisravioli mit Kürbisragout als Sauce von Claudia Kraft
nachgekocht von Claudia Kraft

Zutaten für 4 Personen:

500g Kürbis

1 Zwiebel
1 Knoblauchzehe
1/4l Gemüsesuppe/Gemüsebrühe
1/4l Sahne
Salz
Pfeffer
Öl zum Anbraten
1 Schuss Apfelessig
evtl. etwas Mehl zum Binden

Zubereitung:

Kürbis schälen, Kerne entfernen und mit dem Würfelschneider würfeln.

Im Multi mit dem laufenden Messer die Zwiebel und den Knoblauch klein schneiden.

In die Schüssel geben und mit dem Öl und Koch-/Rührelement andünsten.

Mit Gemüsebrühe und Sahne aufgießen und einkochen.

Die Kürbiswürfel in die Flüssigkeit geben und solange dünsten, bis sie bissfest sind.

Mit Salz, Pfeffer und Essig abschmecken und evtl. mit etwas Mehl abstäuben und binden.

Ausgezogener Apfelstrudel nach Plachutta Art



Fotos und Rezept zur Verfügung gestellt von Linda Peter

Ausgezogener Apfelstrudel nach Plachutta Art. Er schmeckt wie bei meiner Oma, ich schwöre.

Zutaten:

Strudelteig:

200 g glattes Mehl

1 TL Öl

1/8 l lauwarmes Wasser

1 Prise Salz

Zerlassene Butter zum Bestreichen des Teiges

Butterbrösel:

80 g Butter

120 g Brösel

Fülle:

1 kg Äpfel

100 g Kristallzucker

Vanillemark oder Essenz

1 KL Zimt

50 g Rosinen

2 EL Rum

$\frac{1}{2}$ Zitrone den Saft

50 g Butter

Zubereitung:

Strudelteig:

200 g glattes Mehl

1 TL Öl
1/8 l lauwarmes Wasser
1 Prise Salz

Alles zu einem glatten Teig mit dem Knethaken verarbeiten.
Klarsichtfolie mit Öl einpinseln und den Teig darin einwickeln
und 30 Minuten rasten lassen.



Zerlassene Butter zum Bestreichen des Teiges

Butterbrösel:

80 g Butter
120 g Brösel

Zu Butterbrösel rösten und auskühlen lassen

Fülle:

1 kg Äpfel schälen, Kerngehäuse raus und blättrig schneiden
(Multizerkleinerer)
100 g Kristallzucker dazu
Vanillemark oder Essenz
1 KL Zimt,
50 g Rosinen
2 EL Rum
 $\frac{1}{2}$ Zitrone den Saft



50 g Butter zerlassen

Dann den Teig leicht ausrollen und auf einem bemehlten Tischtuch papierdünn ausziehen. Am besten geht das über dem bemehlten Handrücken, der Teig ist schön elastisch. Am besten ohne Ringe und mit den Fingernägeln aufpassen damit der Teig nicht einreißt.



Mit flüssiger Butter einpinseln und dann die Butterbrösel drauf verteilen.

Apfelzimtzuckergemisch großzügig drauf verteilen, Ränder freilassen.



Die Ränder einklappen und dann mit dem Tischtuch zu Hilfe genommen zusammenrollen und auf ein Backblech rollen mit Backpapier zu Hilfe genommen.



Backofen vorheizen auf 200 Grad Umluft , 40 Minuten backen.



Warm, lauwarm oder kalt schmecken lassen. Mit Vanillesauce, Eis oder Schlagobers.

Bei uns in Österreich gibt's den auch mal als Hauptgang mittags, meine Oma hat immer eine Suppe vorher gereicht.

Semmelknödel



Rezept und Fotos zur Verfügung gestellt von Billa Wepunkt

Für 4 Personen:

Zutaten:

1,5 Zwiebeln

60 g Butter

160g Speck gewürfelt (Alternativ Käse, Spinat, siehe Tipp unten)

450g trocken gewürfelte Brot-/Brötchen Reste etc

6 Eier

120 g Mehl

300ml Milch

Salz Pfeffer; Petersilie nach Geschmack

Für die Farbe ggf. noch etwas Kurkumapasta (optional)

Zubereitung:

Zwiebeln im Multi zerkleinern.

Butter im Kessel der CC schmelzen und Zwiebel darin glasig braten...

Speck gewürfelt dazu geben..

Temperatur jetzt AUSSCHALTEN

Trocken gewürfelte Brot-/Brötchen-Reste etc. in die Schüssel geben und den Knethaken einsetzen.

Eier, Mehl, Milch glatt rühren.

Salz Pfeffer; Petersilie nach Geschmack dazugeben und in die Schüssel mit reinfüllen.

Auf min-Stufe für 2 Minuten ankneten und dann auf 1 oder 2 hochstellen. Solange kneten lassen, bis eine homogene Masse entstanden ist.

Für die Farbe ggf. noch Kurkumapasta dazugeben (optional).

30-40min Masse ruhen lassen...

Dann mit feuchten Händen Knödel formen....Diese fest pressen (wie ein Schneeball).

Wasser in einem Topf zum Sprudeln bringen, Knödel reingeben und 5-10 Min simmen lassen (nicht mehr kochen).



Wenn Sie oben schwimmen, sind sie fertig. Falls vorhanden noch etwas Petersilie darüberstreuen. Guten Appetit!

Tipp Billa W.:

Da sie mit Speck sind, brate ich die Knödel gerne kurz rundum an und esse sie in einer schlesischen Kartoffelsuppe (wie auf dem Foto oben zu sehen).

Man kann den Speck auch durch Käse ersetzen oder Spinat (den aber gut auspressen), damit er nicht mehr soviel Flüssigkeit hat.

Alternative: Im Dampfgarkörbchen dämpfen. Dann den Dampfgareinsatz etwas buttern, damit die Knödel nicht

festkleben.

Buondi – original italienisches Rezept



Fotos von Elisabetta Tallarico

Rezept von hier
<http://blog.giallozafferano.it/dulcisinforno/buondi-fatto-in-casa/>, Von Elisabetta Tallarico ausprobiert, für extremst lecker befunden und für uns ins Deutsche übersetzt und auf CC umgewandelt.

Zutaten:

Vorteig:

100g Mehl Typ 550 oder Manitoba

10g frische Hefe

50ml Wasser lauwarm

Hauptteig:

400gr Mehl Typ550 oder Manitoba
100g Zucker
10g Akazienhonig
150g Eigelb (ca. 8 Stück bei Eigröße L)
75ml Milch
200g Butter
2TL Vanille
9g Salz (Anmerkung ggf. leicht reduzieren)
5g Zitronenabrieb
8g Orangenabrieb
2-3 Tropfen Orangenaroma

Nussglasur:

48g gemahlene Mandeln ohne Schale
16g gemahlene Haselnuss
110g Zucker
50g Eiweiß
12g Speisestärke
2 Tropfen Bittermandelaroma

Sirup für die Glasur

100ml Wasser
150g Zucker
(Anmerkung Gisela M.: – bei mir reichte die Hälfte von der Glasur)

Zum Garnieren

Hagelzucker
Puderzucker

Zubereitung:

Alle Zutaten sollten Zimmertemperatur haben!!!

Vorteig:

Hefe in lauwarmem Wasser auflösen. Alle Zutaten für den Vorteig mit dem Knethaken, zu einem Homogenen Teig verkneten.
1 Std in der CC bei 21Grad ruhen lassen (d.h. ohne

Rührelement, Rührintervallstufe 3).

Hauptteig:

Zucker, Honig, Milch mit dem K-Haken gut verrühren.

Dann wechseln zum Knethaken □, nach und nach die Eigelb und das Mehl unterkneten. Nach ca der Hälfte des Mehls und der Eigelb, den Vorteig dazu geben und gut einkneten. Dann restliches Mehl und Eigelb dazu geben und gut unterkneten lassen.

In einer kleinen Schüssel Butter mit Vanille, Salz, Orangen- & Zitronenschale und den Aromen vermischen.

Buttermischung löffelweise unter den Hauptteig kneten. BITTE immer warten bis die Butter gut eingearbeitet ist bevor man den nächsten Löffel hinzufügt.

Alles 10Min auf Stufe 1 kneten.

Der Teig wird sehr weich sein!

Eine Schüssel mit etwas Öl auspinseln und den Teig hinein legen.

2Std bei Zimmertemperatur ruhen lassen.

Danach über Nacht- nicht weniger als 12 Std! - in den Kühlschrank stellen.

Am nächsten Tag Teig direkt aus dem Kühlschrank verarbeiten. 50g schwere Teilstücke abwiegen und zu einer Kugel formen. Die Kugeln in eine längliche Form bringen und in Minikasten-Papierformen legen. Nochmals 4 Std bei Raumtemperatur gehen lassen.

Nussglasur vorbeiten:

Eiweiß (flüssig) Mandel- & Haselnussmehl, Zucker, Speisestärke, 2 Tropfen Bittermandelaroma gut mit einer Gabel verrühren und in den Kühlschrank stellen.

Sirup für die Glasur:

Zucker und Wasser aufkochen und abkühlen lassen.

Nach der Ruhezeit der Teiglinge, die Nussglasur in einen

Spritzbeutel füllen und zwei Streifen auf die Teiglinge ziehen.

Mit Hagelzucker und Puderzucker bestreuen.

Buondi bei 180 Grad Ober -Unterhitze ca. 20 Min goldgelb backen.

Sofort nach dem Backen mit dem Zuckersirup bepinseln und abkühlen lassen.



Foto: Elisabetta Tallarico

Tipp: Am besten gleich doppelte Menge machen, dann lohnt sich der Aufwand.

Perfekt auch für Frühstücksbuffet und Co, wenn Kinder anwesend sind.

Topfenpalatschinken von Linda



Rezept und Fotos von Linda Peter

Für ca. 2 Personen als Hauptgericht bzw. 3-4 Personen als Dessert

Zutaten:

Für die Palatschinken:

250 ml Milch

2 Eier

100 g Mehl (glatt)

1 Prise Salz

Öl (zum Ausbacken)

Für die Topfenfülle:

40 g Butter

50 g Kristallzucker

2 Eidotter

250 g Topfen (20 %)

1 EL Grieß

1/2 unbehandelte Zitrone (nur Schale)

2 Eiklar

Für den Guss:

125 g Sauerrahm

2 Eidotter

1 Vanilleschote (Mark)

1 Schuss Orangensaft

1/8 l Schlagobers

1 Schuss Mineralwasser

Zubereitung:

Für die überbackenen Topfenpalatschinken zunächst die

Palatschinken vorbereiten.

Alle Zutaten für den Teig vermischen (Blender) und kurz rasten lassen.

Einstweilen die Topfenfülle vorbereiten. Dazu die Schale von der unbehandelten Zitrone abreiben. Das Eiweiß zu steifem Schnee schlagen (Ballonschneebesen).

Mit dem Flexi Zucker und Butter schaumig rühren, die Eigelb hinzugeben und weiterrühren. Die Zitronenzesten hinzugeben sowie auch den Grieß und den Topfen. Den Eischnee vorsichtig unterheben.

In einer Pfanne etwas Butter erhitzen und die Palatschinken nach und nach heraus backen.

Eine große Auflaufform ausbuttern. Die Palatschinken mit der Topfenfülle füllen und nebeneinander in die Auflaufform legen (entweder Sie rollen die Palatschinken oder legen Sie zu einem Viertel zusammen).

Den Sauerrahm mit den Eidottern, dem Vanilleschotenmark und einem Schuss Orangensaft verquirlen und miteinander vermengen. Den geschlagenen Schlagobers unterheben und den Guss gleichmäßig auf den Topfenpalatschinken verteilen.

Die überbackenen Topfenpalatschinken im Backofen für ca. 30 Minuten backen (180 Grad/Umluft) und am besten noch warm servieren.



Fotos: Linda Brückmann

Nachtrag Margit Fabian: Hier nun mein Ergebnis von Lindas überbackenen Topfenpalatschinken. Ich habe die doppelte Menge gemacht. Das ergab 12 dünne (!) Palatschinken in der großen Pfanne (fürs 21-cm-Kochfeld). Bei 3 Esslöffeln je Palatschinken reicht die Füllung ziemlich genau aus. Meine verwendete Auflaufform misst 25 cm x 35 cm. Wir haben uns zu dritt (papp-)satt gegessen und es ist jetzt noch $\frac{1}{4}$ übrig. Die einfache Rezeptmenge ist also meiner Meinung nach für 2 Personen als Hauptgericht und für 3 -4 als Dessert ausreichend. Fotos siehe unten im Kommentar

Polenta mediterraner Art

Rezept und Foto von Alexandra Müller-Ihrig ([sinnreichleben – Ernährungsberatung für Frauen](http://sinnreichleben.de))



Zutaten für 3-4 Personen:

200 g Polentagrieß

600 ml Wasser

1-2 EL Gemüsepaste

3-4 Tomaten und/oder anderes Gemüse wie Paprika

100-150 g geriebener Parmesan oder Reibekäse – fettreduziert
italienische getrocknete Kräuter

Zubereitung:

Zuerst erhitzt du das Wasser in der CC und rührst die Gemüsepaste, bis diese sich aufgelöst hat, ein. Unter ständigem Rühren (Stufe 1 + Flexi) lässt du nun den Polentagrieß einrieseln und rührst ca 10 Minuten weiter, bis der Grieß gequollen ist. Zum Schluss fügst du die Hälfte des Käse darunter.

Die fertige Polenta verstreichst du (ca 1 cm dick) auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech.

Als nächstes werden die Tomaten gewaschen, vom Stunk entfernt und in Scheiben geschnitten. Wenn du anderes Gemüse verwendest dann dieses säubern und kleinschneiden

Den Backofen kannst du jetzt auf 180° vorheizen.

Belege die Polenta mit den Tomatenscheiben und würze diese mit den getrockneten Kräutern. Zum Schluss wird alles, je nach Geschmack, mit Käse bestreut.

Im Backofen wird nun die mediterrane Polenta für ca 5-10 Minuten überbacken.

T i p p:

Alternativ zur Tomate sind natürlich auch Aubergine, Zucchini oder Paprika möglich