

Erdbeer-Gugl



Rezept aus dem Buch "Feine Gugl" und auf CC umgesetzt

Zutaten für 54 Gugl (bei mir kommen nur ca. 45 Gugl raus)

etwas Butter/Mehl für die Formen

Mark aus einer Vanilleschote

90 gr. Butter

90 gr. Puderzucker

6 EL Amarettolikör

3 Eier

45 gr. Sahne

105 gr. Mehl

120 gr. frische Erdbeeren

ggf. Puderzucker zum Bestäuben

Zubereitung:

Alle Zutaten bereitstellen, sie sollten Zimmertemperatur haben
Die Sahne am besten gleich in ein Gewürzmühlenglas geben.

Etwas Butter zum Schmelzen bringen und mit einem Pinsel die Guglformen bepinseln. Wenn die Butter kalt ist, etwas Mehl darüber stäuben.

Backofen auf 210 Ober/Unterhitze vorheizen.

Erdbeeren würfeln (ich hab das Messer genommen, Würfler ginge auch). Und in einer extra Schüssel mit dem restlichen Amaretto vermengen. Etwas von dem Mehl über die Erdbeeren stäuben.

Butter in CC geben, 40 Grad, bis die Butter geschmolzen ist.
Flexielement einspannen.

Puderzucker dazusieben, Vanillemark und Hälfte vom Amaretto
hineinrühren.

Die Eier nach und nach zugeben und weiterrühren lassen.

Sahne in der Gewürzmühle kurz schagen. Und mit Silikospachtel
von Kenwood unterheben.

Restliches Mehl sieben und ebenfalls vorsichtig unterheben.

Das Erdbeergemisch ebenfalls unter die Masse heben.



Der Teig ist ganz flüssig. Je einen Löffel in die Formen
füllen.



Im Backofen (eher unteres Drittel) ca. 14 Minuten backen.

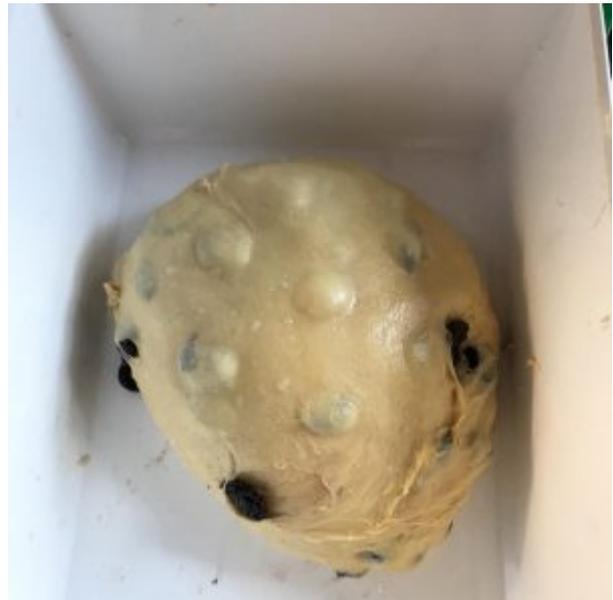
Aus dem Ofen holen, abkühlen lassen, herauslösen.

Tipp:

In eine Plastikdose (z.B. Tupper oder Emsa) kurz nach Abkühlen

füllen und verschlossen in den Kühlschrank stellen. So halten sie sich ein paar Tage frisch. Ca. eine Stunde vor Verzehr herausholen.

Hefe-Guglhupf



Fotos und Anleitung Stine Helm

Meine Suche nach einem Hefe-Guglhupf war erfolgreich. Ich habe in „Angebacken“ ein Rezept bekommen, das ich für mich abgewandelt habe.

Zutaten:

Für den Hefeteig:

500 g Mehl Type 550

5 gr Hefe

90 g Zucker

1 Prise Salz

100 g weiche Butter

1 TL abgeriebene Zitronenschale

3 Eidotter

225 ml lauwarme Milch (mehr)

250 gr getrocknete Kirschen in Kirschwasser eingeweicht
Zuckerguss oder Puderzucker

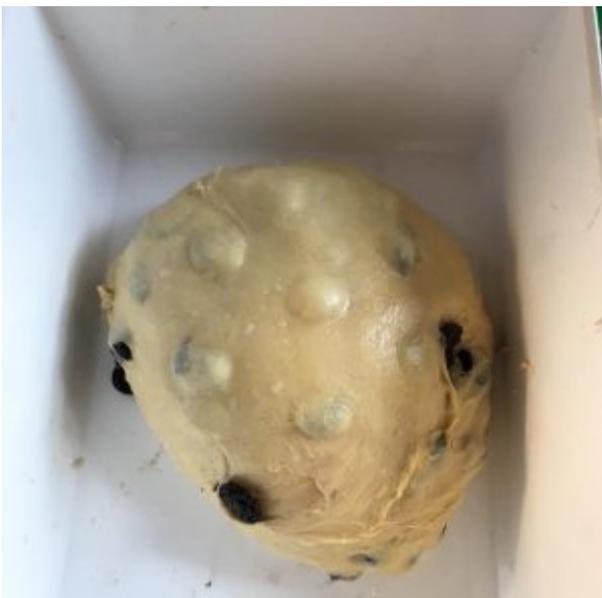
Zubereitung:

Bis auf die Butter und die Kirschen alle Zutaten 5 min auf niedriger Stufe mit Knethaken mischen. Es soll ein weicher Teig werden.

Danach auf Stufe 1. (Kenwood CC) mit dem Flexi weitere 10 min rühren und dabei die Butter stückweise zugeben.

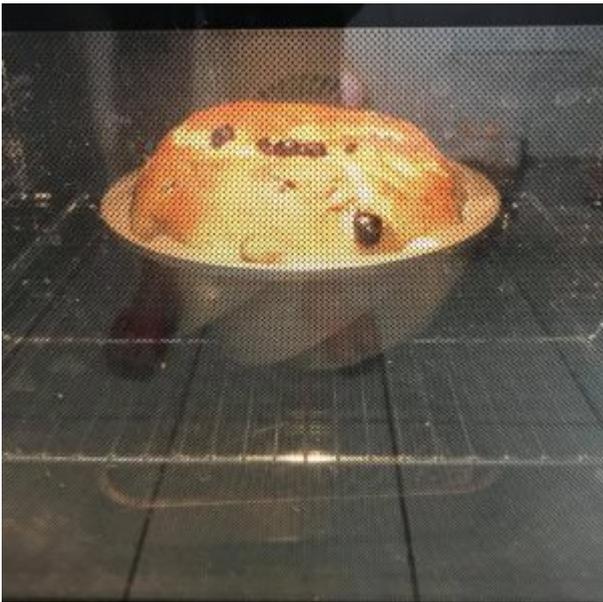


Am Schluß die getrockneten Kirschen kurz unterrühren. Gehen lassen, bis der Eindruck mit dem Finger erst verzögert wieder hoch kommt (dauerte ca. 4 Stunden).



Teigling rund auf Spannung bringen. Wie bei Bagels ein Loch in

die Mitte machen. In eine gefettete Backform geben. Wieder gehen lassen bis die Gare wie oben beschrieben erreicht ist.



Auf 175 Grad 50 Minuten/Ober-Unterhitze backen.



Spargelcremesuppe mit Lachs



Rezept und Foto von Karsten Remeisch

Zutaten:

- Schalen und Abschnitte von 2kg Spargel (vorab sammeln und einfrieren)
- 2L schwache Gemüsebrühe (Dosierung halbieren)
- 50g Butter
- 50g Mehl
- Weißwein / Zitronensaft
- 200ml Sahne
- 2 Eigelb
- Muskatnuss
- Salz
- Zucker
- Weißer Pfeffer

- 500g Spargel (-Köpfe)
- Butterflocken
- Salz
- Zucker

- 150g Lachsfilet pro Person
- $\frac{1}{2}$ Bund Schnittlauch

Zubereitung:

Die Schalen mit etwas Gemüsebrühe in 2 Liter Wasser für 1 Stunde bei 98 Grad ziehen lassen. Anschließend durch ein feines Sieb abseihen und in einem Topf warm halten
Spargelköpfe schälen und in 3 cm lange Stücke schneiden. Mit

Salz und etwas Zucker würzen, ein paar Butterflocken darauf verteilen und dünsten, oder Sous-Vide garen. (Der Spargel sollte im Beutel nebeneinander liegen, evtl. auf 2 Beutel aufteilen)

– Dünsten: 20-30 Minuten bei 110°C

– Sous-Vide: 40-60 Minuten bei 85°C

Den Spargel aus dem Beutel nehmen (Saft zur fertigen Brühe geben) und abgedeckt beiseitestellen, damit er nicht austrocknet.

Den Flexi einsetzen und die Temperatur auf 120°C stellen. Butter schmelzen und anschließend das Mehl zugeben. Permanent auf langsamster Stufe rühren, bis sich Mehl und Butter verbunden haben und keine Klümpchen mehr vorhanden sind.

Die heiße Brühe kellenweise zugeben, dabei immer wieder aufkochen lassen, bis die Suppe fast zu dünnflüssig ist. Die Temperatur auf 98°C reduzieren und 30 min. köcheln lassen, damit sich der Mehlgeschmack verliert. Restliche Brühe einfrieren oder entsorgen.

Währenddessen den Lachs mit Salz würzen und erst auf der Fleischseite für 2-3 Minuten bei hoher Temperatur anbraten, bis er etwas Farbe bekommen hat. Wenden und auf der Hautseite bei mittlerer Temperatur garziehen lassen.

Die Temperatur der Suppe auf 75° reduzieren. Die Eigelbe mit der Sahne in einer Schüssel verquirlen und langsam in die Suppe fließen lassen. Dauerhaft rühren und auf keinen Fall mehr kochen lassen.

Die Suppe mit Salz, Zucker, Pfeffer und Weißwein oder Zitronensaft abschmecken.

Auf Suppenteller verteilen, die Spargelspitzen und den gezupften Lachs einlegen. Mit etwas Muskatnuss und Schnittlauch garnieren.

Honigmelonenuppe



Rezept und Foto zur Verfügung gestellt von Karsten Remeisch
Die Melonensuppe ist eher eine Vorspeise, denn danach kam die Lust auf etwas herzhaftes.

Für 2 Nasen:

1 Honigmelone (Cantalupe, Galia, etc.) aus dem Kühlschrank

6 Streifen Bacon

1/2 rote Chili fein gehackt (mehr nach Geschmack)

4 EL Cointreau (alternativ geriebene Orangenschale)

1-2 EL Weißweinessig

Schlagsahne

Pinienkerne

Salz

(Zucker)

Zubereitung:

Die Pinienkerne in einer Pfanne ohne Öl rösten, anschließend den Bacon kross braten und auf etwas Küchenrolle abtropfen lassen.

Die Sahne steif schlagen (Schneebesen oder Gewürzmühle).

Die Melone halbieren, entkernen und das Fruchtfleisch mit fein gehackter Chili, und Weißweinessig, Cointreau im Blender mixen. Mit Salz (Zucker nur bei Bedarf) abschmecken.

Die Suppe sollte einen pikanten Geschmack haben, aber nicht wirklich salzig sein.

Die Suppe in den Melonenschalen verteilen, mit Bacon, Sahne und Pinienkerne garnieren.

Wer mag, kann noch etwas Basilikum drüber zupfen.
(Geschmackssache)

Je kälter die Suppe ist, desto besser schmeckt sie. Ich habe sie vor dem Servieren noch mal für 20 Minuten in den Froster gestellt.

Sedanini al forno mit Lachs und Brokkoli



3 Personen

Zutaten:

Nudelteig:

250 gr. Semola

100 gr. Flüssigkeit (davon 1 Ei, Rest Wasser)

5 gr. Olivenöl

1/2 EL Kurkuma

300 gr. Brokkoli

1-2 Lachsteaks

2-3 EL Zitronensaft

Salz, Pfeffer

Tomatensoße mit Ricotta (ggf. Rest vom Vortag, oder eine Portion, die eingefroren wurde, geht auch ohne Ricotta)

1 Packung Mozzarella

50 gr Parmesan

Zubereitung:

Im Kessel Nudelteigzutaten einfüllen, K-Haken einsetzen und bei mittlerer Geschwindigkeit ein paar Minuten rühren lassen. Teig soll bröselig sein



Geschirrtuch über die Schüssel legen und Teig ca. eine halbe Stunde ruhen lassen.

Dann nochmals kräftig durchrühren mit dem K-Haken und Nudeln über die Pastafresca ausgeben. Hier wurde die [Sedaninimatrize](#) von Pastidea verwendet



Brokkoli putzen, waschen, in Röschen teilen und im Salzwasser 5 Minuten kochen.



Nudeln ganz kurz (ggf. 30 Sekunden, maximal 1 Minute) im Wasser kochen. Es sind ja frische Nudeln und sie werden später im Backofen noch gebacken, also sehr bissfest!
Zur Seite stellen.

Lachs-Steak waschen, trocken tupfen, entgräten in kleine Stücke schneiden. Mit etwas Zitronensaft beträufeln, salzen und pfeffern



Mozzarella würfeln.

Backofen auf 200 Grad O/U vorheizen.

Nudeln, Brokoli und Tomatensauce in Auflaufform geben und umrühren.



Lachsstücke darauf verteilen.

Danach die Mozzarellastücke und etwas Parmesan darüber reiben.



Für 20 Minuten im Backofen, 200 Grad O/U überbacken.



Guten Appetit!

Alkoholfreie Cocktails – Pina Colada Copacabana Fruitpunsch



Fruitpunsch

Perfekte alkoholfreie Cocktails für Kindergeburtstage und warme Sommertage

Es werden immer zwei Mengen aufgeführt:

- a.) Menge für eine Blenderfüllung (Haushaltsmenge)
- b.) Partymenge

1.) Fruitpunsch

a.) Menge für eine Blenderfüllung (ca. 4 Gläser a 200 ml)

250 ml Orangensaft

200 ml Ananassaft

250 ml Marajucasaft

50 ml Limetten- oder Zitronensaft

50 ml Grenadine

Alle Zutaten zusammen mit 1-2 Hand voll Eiswürfel in den Blender geben. Mixen.

Wenn man möchte, lässt man die Grenadine beim Mixen weg und gibt portionsweise pro Glas über einen Teelöffel laufend die Grenadine zu. Dann hat man einen Cocktail mit mehreren Farben

(gelb und rot).

b) Partymenge (ca. 16 Gläser a 200 ml)

1 Liter Orangensaft

800 ml Ananassaft

1 Liter Marajucasaft

200 ml Limetten- oder Zitronensaft

200 ml Grenadine

Alle Zutaten in einer großen Schüssel zusammenrühren und dann portionsweise je mit 1-2 Hand voll Eiswürfel im Blender mixen.

Wenn man möchte, lässt man die Grenadine beim Mixen weg und gibt portionsweise pro Glas über einen Teelöffel laufend die Grenadine zu. Dann hat man einen Cocktail mit mehreren Farben (gelb und rot).

2.) Copacabana

a.) Menge für eine Blenderfüllung (ca. 4 Gläser a 200 ml)

400 ml Orangensaft

200 ml Ananassaft

80 gr. Kokossirup

70 gr. Grenadine (ggf. mehr, falls die Farbe noch nicht passt, aber Achtung, dann wird es süß)

40 gr. Limetten- oder Zitronensaft

Alle Zutaten zusammen mit 1-2 Hand voll Eiswürfel in den Blender geben. Mixen

b.) Partymenge (ca. 10 Gläser a 200 ml)

1 Liter Orangensaft

500 ml Ananassaft

200 gr. Kokossirup

180 gr. Grenadine (ggf. mehr, falls die Farbe noch nicht passt, aber Achtung, dann wird es süß)

100 gr. Limetten- oder Zitronensaft

Alle Zutaten in einer großen Schüssel zusammenrühren und dann portionsweise je mit 1-2 Hand voll Eiswürfel im Blender

mixen.

3.) Pina colada free Pina colada sin

a.) Menge für eine Blenderfüllung (ca. 4 große Gläser a 200 ml bzw. 8 kleine a 100 ml)

490 ml Ananassaft

175 ml Kokossirup

105 ml Sahne (kann auch fettreduzierte sein)

35 ml Kokosmilch

Alle Zutaten zusammen mit 1-2 Hand voll Eiswürfel in den Blender geben. Mixen

b.) Partymenge (ca. 8 große Gläser a 200 ml bzw. 16 kleine a 100 ml)

1 Liter Ananassaft

360 ml Kokossirup

215 ml Sahne (kann auch fettreduzierte sein)

70 ml Kokosmilch

Alle Zutaten in einer großen Schüssel zusammenrühren und dann portionsweise je mit 1-2 Hand voll Eiswürfel im Blender mixen.

Riccioli mit Tomatensauce und Auberginen – Pasta alla Norma



Auf Sizilien begegnen einem Spaghetti oder Maccheroni "alla Norma" immer wieder. Es handelt sich dabei um eine Kombination mit Pasta, Tomatensauce und gebratenen Auberginen. Anstelle der klassischen Spaghetti habe ich hier Riccioli (zu Deutsch: Locken) verwendet.

2 Personen

Zutaten:

Pasta

250 gr. Semola gemahlen

100 gr. Flüssigkeit (1 Ei und Rest Wasser)

5 gr. Öl

Tomatenoße

300 gr. Tomaten (wenn es keine guten frischen nehmen, dann gerne aus der Dose)

Öl

2 Knoblauchzehen

1 Zwiebel

frisches Basilikum

1 Lorbeerblatt

Prise Zimt

Salz/Pfeffer, ggf. eine Chili getrocknet

Weiter:

Öl

2 Auberginen

Salz

2 EL Ricotta

Pfeffer

Zubereitung:

Tomatensauce:

Die Tomatensauce mache ich gerne schon einen Tag vorher. Am besten in doppelter oder dreifacher Menge.

Zuerst Öl in CC geben, Temperatur 140 Grad, Flexielement Rührstufe 2. Zwieben und zerdrückten Knoblauch zugeben und anschwitzen. Dann Tomaten (frisch oder aus Dose), Basilikum, 1 Lorbeerblatt zugeben. Sobald alles aufgekocht ist, auf 95 Grad reduzieren, Rührintervall verlängern (bei CC auf 3, bei Gourmet auf ca. alle 3-5 Minuten rühren). Timer auf 2-3 Stunden einstellen.

Zur Not geht es auch kürzer, aber je länger die Sauce köchelt, desto besser der Geschmack.

Wenn die Soße fertig ist, die Gewürze zugeben und falls es frische Tomaten waren durch den Passieraufsatz oder Slow-Juicer jagen, damit die Tomatenhaut entfernt wird. Bei Tomaten aus der Dose kann man sich diesen Arbeitsgang sparen.

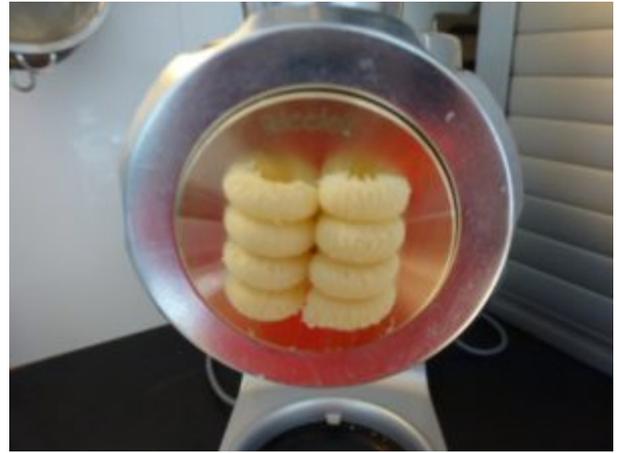


Pasta:

Zutaten in Kessel geben, mit K-Haken rühren (gerne ein paar Minuten).

Wenn Zeit ist, den Teig ein paar Stunden abgedeckt stehen lassen. Das Gluten kann sich dann besser entwickeln und die Flüssigkeit besser absorbiert werden.

Matrize (hier [Riccioli von Pastidea](#), zu Deutsch "Locken") einlegen und zu Nudeln verarbeiten.



Finish:

Nudeln kochen und zur Seite stellen



Auberginen in ca. 1 cm große Würfel schneiden.

Wenn Zeit ist: Mit Salz bestreuen und ca. eine Stunde ziehen lassen. Wenn keine Zeit ist, geht es auch so.



In einer Grillpfanne reichlich Öl erhitzen, dann Auberginen zugeben und anbraten.

Wer Röstaromen mag, gerne auch scharf anbraten.



Tomatensoße erhitzen.

Auberginen in etwas Tomatensauce geben, gekochte Nudeln zugeben und vorsichtig umrühren und mit Pfeffer abschmecken.

Servieren und etwas Ricotta darüber geben.



Rhabarber-Baiser Kuchen mit geh. Pistazien



Rezept und Bilder von Ursula Faulhaber

Zutaten

Teig:

250 g Margarine, weich

250 g Zucker, fein

1 EL Vanillezucker, Bourbon

2 Ei(er), ganz

4 Eigelb

100 g Stärkemehl

250 g Dinkelmehl, Type 630

2 TL Weinsteinbackpulver

1/2 TL gestr. Zitronentraum (Zitronenabrieb)

Für den Belag:

1200 g-1500 g Rhabarber, in Stücken

Baisermasse:

4 Eiweiß

1 Prise Salz

250 g Zucker, fein

2 TL Zitronensaft
Gehackte Pistazien
Dekorpuder , zum Bestäuben

Zubereitung

Für den Rührteig die weiche Margarine mit Zucker, Vanillezucker und dem Zitronentraum (Zitronenabrieb) schaumig rühren, Eier und Eigelbe nacheinander zufügen und zu einer Schaummasse rühren, Mehl-Stärke-Backpulver-Gemisch mit dem Mehlsieb dazu geben und zu einem geschmeidigen Rührteig zusammenrühren. Den Teig in die Backschneide, bzw. das Giga-Herz (Backblech oder große Form) streichen und mit dem geputzten, in Stücke geschnittenen Rhabarber belegen. Im vorgeheizten Backofen bei 180° C für 45 Min. backen.

In der Zwischenzeit das Eiweiß sehr steif schlagen und den feinen Kristallzucker unter weiterem Schlagen einrieseln lassen, Zitronensaft darunter mischen.

Die Hälfte der Baisermasse mit der kleinen Winkelpalette auf dem gebackenen Kuchen verteilen, restliche Masse in einen Spritzbeutel mit Brandteigtülle füllen und beliebige Rosetten auf den Kuchen spritzen, mit gehackten Pistazien bestreuen. Den Kuchen bei gleicher Temperatur so lange weiterbacken, bis das Baisergitter goldgelb ist (ca. 15 Min.)

Den erkalteten Kuchen mit Dekorpuder bestäuben und in Stücke schneiden.



Russische Honigtorte



Rezept und Bilder von Selma Denis

Zutaten

Für den Teig:

3 Eier

200gr Zucker

4 Esslöffel Honig

80gr Butter

750- 900 gr (Weizen)Mehl

1,5 Teelöffel Natron

Für die Creme:

5 Becher Sauerrahm

100gr Zucker

1 Vanilleschote

Nach Belieben 2/3 Esslöffel Honig

Zubereitung

Bei der CC oder KCC mit dem Schneebesen 3 Eier mit dem Zucker und einer Prise Salz auf Stufe 4 bei 45° für 5Min rühren.

(Wer keine CC hat die 3 Eier mit dem Zucker und einer Prise Salz 15 Min über dem Wasserbad aufgeschlagen.)

Dann den Honig und die geschmolzene Butter kurz unterrühren. Temperatur abstellen.

Die 750gr Mehl mische ich mit dem Natron, wechsle zum Knethaken und rühre bis ein homogener mürbteigähnlicher Teig entsteht (nur pikiger wegen dem Honig) . Falls nötig das restliche Mehl auch noch hinzufügen. (Kommt auf die Größe der Eier und die Mehllart an).

Teig in min 10 gleichgroße Teiglinge teilen. (Zirka 110gr)

Jedes einzeln auf einen Backpapier ausrollen und in Form schneiden. Reste können für eine weitere Schicht aufgehoben werden und/oder dann gebacken und zerkrümelt für die oberste Schicht.

Jede Teigschicht 2-3 Minuten im vorgeheizten Backofen bei 200° Ober/Unterhitze goldbraun backen. Nach dem Backen in ein Plastiksackerl am besten einpacken damit sie nicht zu schnell zu hart werden sonst brechen sie.

Wenn Sie ausgekühlt sind die Zutaten für die Creme gut miteinander vermengen und mit dem stapeln beginnen. Dafür jeweils 3/4 Esslöffel der Creme auf dem Teig gut verteilen, sodass dieser dann durchziehen kann.

Zum Schluss eine Schicht Creme draufstreichen und übriggeblieben Teigstücke vermahlen/darüberbröseln.

Torte vor Verzehr mindestens 12 Stunden ziehen lassen.

Kann auch sehr gut vorbereitet und eingefroren werden in Stücke

Beugerln – Marzipan- Mandelbeugerln Mohnbeugerln



Rezept von Christian Ofner/Buch Feingebäck und auf CC umgeschrieben

für 10 Beugerl

Zutaten:

Beugerl (10 Stück):

280 gr. Mehl 405er

50 gr. Butter

5 gr. Salz

100 gr. Milch kalt

30 gr. Zucker

2 Eigelb (Größe M)

21 gr. frische Hefe

2 Eigelb zum Bestreichen (Anmerkung Gisela: mir langte eines)

Füllung für 10 Mohnbeugerl:

170 gr. Milch

150 gr. Mohn, gemahlen mit Stahl-Getreidemühle (Achtung, nicht mit Steinmühle!)

60 gr. süsse Brösel (z.B. von Biskotten, ich habe Zwieback verwendet)

60 gr. Zucker (ich hatte Xucker)

8 gr. Vanillezucker (ich hatte etwas Vanilleessenz)

6 gr. Zimt gemahlen

20 gr. Rum, 38 %

28 gr. Aprikosenmarmelade

10 gr. Honig

Alternativ:

Füllung für 10 Marzipan-Mandelbeugerl:

170 gr. Milch

160 gr. geriebene Mandeln (ich hatte 200 gr.)

40 gr. süsse Brösel (z.B. von Biskotten)

60 gr. Zucker (ich hatte Xucker)

8 gr. Vanillezucker (hatte ich etwas Vanilleessenz)

6 gr. Zimt gemahlen

20 gr. Rum, 38 %

28 gr. Aprikosenmarmelade

10 gr. Honig

250 gr. Marzipan-Rohmasse

Alternativ:

Füllung für 10 Nussbeugerl:

170 gr. Milch

160 gr. geriebene Haselnüsse (ich hatte 200 gr.)

40 gr. süsse Brösel (z.B. von Biskotten)

60 gr. Zucker (ich hatte Xucker)

8 gr. Vanillezucker (ich hatte etwas Vanilleessenz)

6 gr. Zimt gemahlen

20 gr. Rum, 38 %

28 gr. Aprikosenmarmelade

10 gr. Honig

Zubereitung:

Brösel herstellen im Multizerkleinerer + Messer. Lt. Rezept

Biskotten, ich habe Zwieback verwendet.



Mohnfüllung:

Milch in Kessel leicht erwärmen (50 Grad), Flexielement einsetzen.

Alle Zutaten für die Füllung zugeben und gut verrühren. Masse im Kühlschrank 20 Minuten ziehen lassen.

Füllung mit leicht feuchten Händen in 10 Stücke teilen und zu Rollen formen und auf einem Backpapier im Kühlschrank kühlstellen.



Marzipan-Mandel-Füllung (alternativ):

Milch in Kessel leicht erwärmen (50 Grad), Flexielement einsetzen.

Alle Zutaten für die Füllung (mit Ausnahme von der Marzipan-Rohmasse) zugeben und gut verrühren.



Masse im Kühlschrank 20 Minuten ziehen lassen.

Füllung mit leicht feuchten Händen in 10 Stücke teilen und zu Rollen formen und auf einem Backpapier im Kühlschrank kühlstellen.

Beugerl:

Mehl, Butter und Salz in Kessel geben. K-Haken einsetzen und rühren lassen.

Milch, Zucker, Eidotter und Hefe abmessen und mit Schneebesen verrühren.

Milchmischung in Mehl-Buttermischung einfüllen und 3,5 Minuten auf Min. rühren lassen.



10 Teigstücke a ca. 50 gr. abstechen und dann rund formen (schleifen).



Backofen auf 210 Grad Ober-/Unterhitze (190 gr. Heißluft) vorheizen.

Teigkugeln mit Rundholz zu ovalen Teigstücken ausrollen (optimal 13×9 cm)

Bei Alternative Marzipan-Mandelbeugerl die Marzipanrohmasse in 10 Stücke teilen und jedes Stück in Größe ca. wie Teig ausrollen und auf die Teigstücke legen.



Teigstücke quer hinlegen und den oberen Bereich der Teigstücke mit einer Rolle der Füllung belegen.



Teigstücke von oben nach unten einschlagen und vorsichtig zu länglichen Stangerln formen.



Diese zu Beugerln formen und auf ein Backblech legen.



Mit Eigelb bestreichen. Etwas antrocknen lassen, dann nochmal mit Eigelb bestreichen.



Auf der mittleren Schiene bei ganz leicht geöffneter Backofentür (Anmerkung hatte ich nicht) für 12-14 Minuten backen.

Tipp: Lt. Backprofi Ofner kann man die fertigen Beugerl wunderbar einfrieren. So hat man immer Vorrat bei Überraschungsgästen. D.h. am besten gleich 2-3fache Menge machen.