

# Brotblume



Foto von Manuela Neumann

Herzhafte Version:

TM/Sallyrezept, abgewandelt von Ari Dahms

## **Zutaten:**

*Für den Teig:*

600g Mehl

300g Wasser

1 Würfel frische Hefe

2 TL Salz

1/2 TL Zucker

50ml Öl

*Für die Füllung:*

2 – 3 EL Pesto genovese

2 – 3 EL Pesto rosso

## **Zubereitung:**

*Für den Hefeteig:*

Wasser, Hefe und Zucker und bei 38 Grad mit Knethaken verrühren.

Die restliche Zutaten zugeben und weitere 3 Minuten verkneten.

Den Teig in eine Schüssel umfüllen und abgedeckt gehen lassen.

Nach dem Gehen den Teig nochmal kurz durchkneten und in drei

Teile teilen . Die Teigstücke jeweils zu gleichgroßen runden Platten ausrollen.

Die erste Platte mit grünem Pesto bestreichen, dabei etwas Rand frei lassen.

Zweite Platte auflegen und mit rotem Pesto bestreichen.

Die dritte Platte auflegen und mit dem Pizzaroller "Tortenstücke einschneiden, in der Mitte den Teig jedoch nicht durchtrennen. Erst Vierteln, dann Achteln.

Dann die Stücke nochmal teilen, so erhält man 16 Segmente.

Nun immer 2 Stücke nehmen und je 2mal nach aussen drehen.

Dann am besten noch 2mal verdrehen und immer 2 Enden miteinander verbinden, so daß Blütenblätter entstehen. In eine Form setzen, diese in den kalten Ofen stellen und 180 °C Umluft ca. 30 Minuten backen.

*Anmerkung Ari:*

Die Füllung mache ich nach Lust und Laune

Den Teig lasse ich meist nur eine halbe Stunde alleine und eine halbe Stunde gefüllt ruhen.

Ein Sally-Video zum gleichen Thema findet man hier:  
<http://youtu.be/JPfynIBv0LY>

Die Brotblume kann man super auch mit Nutella als süße Variante füllen.

Bei der Füllung sind der Phantasie keine Grenzen gesetzt.

---

# Donuts – Variationen



Foto von Gisela Martin/1. Rezept

## **1. Rezept von Kerstin Hinz: Donuts (Hefe) mit der CC**

### **Zutaten:**

60 gr. Zucker  
2 EL lauwarmes Wasser  
1 Hefewürfel frisch  
375 gr. Mehl .  
40 gr. zerlassene abgekühlte Butter  
1 Ei  
150 ml lauwarme Milch  
1 Tüte Vanillezucker  
1 Prise Salz  
Frittieröl

### **Zubereitung:**

Alle Zutaten (bis auf das Frittieröl) in die CC geben, Knethaken einsetzen, 34 Grad einstellen und zu einem schönen weichen Teig verarbeiten. Den Teig 1 Stunde bei ca. 34 Grad gehen lassen. Dann den Teig auf der bemehlten Arbeitsfläche nochmals durchkneten. Donuts mit Hilfe von einem großen und einem kleinen Kreisausstecher ausstechen (Anmerkung: wer die Donuts im Tefal Waffeleisen macht, empfiehlt sich ein 6-cm-Vorspeisenring zzgl. von Isi-Whip die Edelstahltülle für den kleinen Kreis), auf ein Backblech legen, zudecken und nochmals 1 Std. ruhen lassen. Anschließend die Donuts bei ca. 190 Grad 2-3 Min. frittieren (Anmerkung Gisela: zwischen 170 und 190 Grad, Alternativ 3 Minuten im Tefal Waffeleisen). Anschließend nach Wunsch glasieren (Wir haben sie mit Schokolade überzogen

und mit Mandelkrokant bzw Zuckerperlen bestreut).



Fotos Aldona Led, Rezept Nr. 22. **Rezept von Aldona Led**

**Zutaten:**

500 g Mehl  
280 ml Milch  
50 g Butter (Zimmertemperatur)  
25 g frische Hefe  
1 Ei  
1 El Zucker  
1 Prise Salz  
und genügend Frittieröl

**Zubereitung:**

Mehl auf Arbeitsfläche geben, in der Mulde die Hefe zerbröseln mit etwas lauwärmer Milch und mithilfe einer Gabel mischen, dann alle Zutaten hinzumischen und mit dem Knethaken rühren.

Teig ausrollen ca. 1.cm, und formen, auf ein Blech mit Backpapier geben und zugedeckt mit ein Tuch und eine warme Decke ca. 1 Std gehen lassen.

Wenn sie hoch und fluffig aussehen vorsichtig von Blech lösen und ins 170° heiße Öl frittieren auf Küchentücher legen und dann im Zucker wälzen.

Ist sehr schnell zu machen und fluffig.

Reicht für ca. 26 -40 Stück, je nach Größe.

**3. Rezept/Backpulver/zur Verfügung gestellt von Nina Oberacker**



Fotos Nina Oberacker

In Tefal Snack Collection Nr. 11 herausgebacken

Für 48 Stück

**Zutaten:**

3 Eier

130 g Zucker

1 Päckchen Vanillezucker

1 Prise Salz

5 EL Öl

250 g Milch

260 g Mehl

1 Päckchen Backpulver

zzgl. etwas Öl zum Einfetten

Dekoration alles was gefällt

**Zubereitung:**

Zuerst Eier, Zucker, Vanillezucker und Salz ganz fluffig aufgeschlagen mit dem Ballonbesen (ich glaube es geht auch mit weniger Zucker). Dann kurz die flüssigen Zutaten und zuletzt kurz Mehl und Backpulver (gesiebt) unterrühren, so dass das fluffige nicht verloren geht.



Die Form etwas einölen. Dann die untere Hälfte komplett mit Teig voll füllen, da wurden sie oben und unten gut gebräunt.



Nach ca. 3 Minuten waren sie fertig.



Warm sind sie zwar ohne Dekoration, aber unglaublich lecker.

Nachdem dem Abkühlen dekorieren (Schokolade, Zuckerguss, Puderzucker, ...).



---

## Gemüselasagne mit Spinat und Ricotta



Foto und Rezept von Gisela M.

### **Zutaten**

220 gr. Mehl Type 00

220 gr. Hartweizengrieß oder Semola

4 Eier

1/2 TL Salz, 1 TL Öl

500 gr. frischer Spinat

2 mittelgroße Zwiebeln

1 Knoblauchzehe  
Öl zum Anbraten  
200 gr. Ricotta  
100 gr. Walnüsse  
100 gr. Creme fraiche  
5 große Fleischtomaten  
500 ml Milch  
2 EL Mehl  
Salz, Pfeffer, Muskat, Thymian  
Butter zum Ausfetten der Form  
etwas Parmesankäse

### **Zubereitung:**

Nudelteig aus Mehl, Öl und Eier fertigen (Knethaken), mind. 30 Minuten ruhen lassen.

In der Zwischenzeit im Multizerkleinerer Zwiebeln und Knoblauch mit Messer kleinschneiden, zur Seite legen

Dann Walnüsse im Multizerkleinerer mit Messer grob zerkleinern

Spinat waschen und putzen

Tomaten häuten und in kleine Stücke schneiden

Nudelteig in Teilstücken der Reihe nach in der Pastawalze zu langen Lasagnebändern verarbeiten (bei mir bis Teig Stufe 8, ich vermute aber dass die Pastawalzen unterschiedlich sind. Habe oft schon gehört, dass es bei Stufe 5 schon sehr dünn ist), trocknen lassen.

Koch-Röhrelement einsetzen, Öl in Schüssel erhitzen, Hälfte der Zwiebel-Knoblauchmischung anbraten. Tomaten und Creme fraiche zugeben, einkochen lassen, dauert ca. 45 Min.. Dann mit Salz und Pfeffer, Thymian sowie einem TL Zucker würzen. (Anmerkung: wenn man länger Zeit hat, länger köcheln lassen. Dann kann man sich auch den Löffel Zucker sparen). Wenn Sosse fertig ist die Walnüsse zugeben.

In anderem Topf ebenfalls Öl erhitzen, Zwiebeln anbraten und

dann Spinat dazugeben, zusammenfallen lassen, abkühlen lassen. Überflüssiges Wasser auswringen, Spinat kleinschneiden, salzen und pfeffern. Ricotta untermischen.

500 ml Milch, 2 EL Mehl, Salz, Pfeffer und Muskat in einer zweiten Schüssel mit Ballonschneebesen mixen, dann zu Flexi wechseln, Temperatur auf etwas über 100 Grad und eine Bechamelsosse herstellen.

Auflaufform mit Butter ausfetten.

Backofen vorheizen, ca. 190 Grad/Umluft.

Lasagne einschichten (erst Tomatensosse, dann Nudeln, dann Spinat etc.)

Mit Nudeln abschließen, dann die komplette Bechamelsosse darübergießen. Parmesan über Bechamel reiben.

Ca. 30 Minuten überbacken, bis gewünschte Bräunung erreicht ist.

P.S. Manchmal packe ich bei dieser Lasagne noch "Überraschungen" mit rein. Das können z. b. in der Grillpfanne angebratene Kartotten- oder Champignonscheiben sein oder hartgekochte Eierscheiben oder oder oder...

---

## Spinat-Minibaguettes



Foto und Rezept von Carmen Müller

Ich habe ein tolles Brot für Dippes und Käseplatten, was ein echter Hingucker ist und damit auch noch super schmeckt. Die Farbe ist einfach sensationell! Kommt auf dem Foto leider nicht ganz so rüber.

**Zutaten:**

500 g Weizenmehl

180 g gehackter Spinat

1 Hefewürfel

2 ELZucker

3TLSalz

2EL milden Essig (Balsamico, Apfel,...)

150 ml Wasser

**Zubereitung:**

Bei frischem Spinat in den Multi mit Messer geben und wenige Sek. kleinschreddern. Bei tiefgekühltem Spinat, diesen auftauen lassen und sehr gut ausdrücken (evtl. die Wassermenge reduzieren). Ich gebe wegen der Farbe gerne noch immer ein Handvoll Petersilie mit in den Multi.

Mehl, Hefe, Zucker, Salz, Essig, Hälfte des Wasser in die Rührschüssel geben, mit dem Knethaken auf Stufe 11/2 kneten lassen, Temp. 38 Grad, nach und nach den Spinat zugeben und auch das restliche Wasser zufügen. Teig ca. 5 Min. Kneten lassen.

Nun ca. 30 Min. gehen lassen, nochmals Stufe 1 1/2 gut kneten lassen. Dann den Teig in ca. 150 g Stücke abwiegen, diese zu Rollen formen, die Enden verschließen und mit der Schlussseite auf ein Backblech (Backpapier) legen. 25 Min. Gehen lassen.

Bei 170 Grad Umluft 20 Min. Backen (ungefähr – jeder Ofen backt anders)

abkühlen lassen und in Baguettescheiben aufschneiden, damit man die tolle grüne Farbe sieht. Sehr lecker und ein Eyecatcher zu verschiedenen Dipps.□

---

## Pizza American Style mit Hühnerfleisch BBC Soße und Käserand



Rezept und Foto von Renate Renate Zierler

### **Zutaten:**

*Pizzateig*

Ca. 300 Gramm glattes Mehl

1 Würfel Hefe frisch ( damit geht der Teig schneller auf )

Salz

2 EL Öl

Wasser nach Bedarf

### *BBQ Soße*

Normales Ketchup

Scharfes Ketchup

3-5 Knoblauchzehen

Salz

Pfeffer

Etwas Soja Soße

Etwas Tabasco Soße

Etwas Worcesters Soße

Honig

Etwas süße Chili Soße

### *Belag Pizza*

2 Hühnerbrüste

2 Packungen geriebenen Käse

2 Packungen Mozzarella

1 Paprika

1 rote Zwiebel

Ein paar kleine Tomaten

## **Zubereitung:**

### *Teig*

Das Mehl die Hefe das Salz und das Öl gut vermengen in der Cooking Chef (Knethaken) . Dann so viel Wasser hinzu fügen das ein geschmeidiger Teig entsteht . Mach das immer nach Gefühl . Knete danach den Teig mit der Hand noch etwas durch und lass ihn gehen . Aus dieser Menge hab ich heute zwei super große Pizzen gemacht.

### *BBQ-Sauce*

Alle Zutaten gut vermengen zu einer Soße die dann die Grundlage für die Pizza gibt (Gewürzmühle).

## *Pizza*

Den Paprika vorher würfeln und etwas anbraten in der Pfanne , ebenso das Hühnchen in kleine Würfel schneiden Salzen , pfeffern und etwas Chili drauf und scharf anbraten .

Den Pizza Teig teilen und ausrollen . Die Hälfte des geriebenen Käses in den Rand einschlagen und auf den Boden die BBC Soße verteilen . Die andere Hälfte des geriebenen Käses darauf verteilen und darauf jetzt die Hühnchen Würfel , die Paprika den Mozzarella und die Tomaten und den Zwiebel . Der Clou ist das der Käse jetzt unter den Hühnchen und dem Paprika ist .

Ab ins Rohr bei 200 Grad für zirka 25 Minuten . Vor dem Anschneiden etwas auskühlen lassen so das nix verläuft .

Diese Mengen Angabe reicht für 2 große Pizzen . Ist übrigens nix übrig geblieben und mein Junior war ganz begeistert vom Geschmack und dem Belag .

Gutes Gelingen und guten Appetit wünscht euch Renate :))





Fotos von Renate Renate Zierler

---

## Allerheiligenstriezel



Rezept und Foto gepostet von Aldona Led

### **Zutaten:**

500g Mehl

3 g Salz

100 g Zucker

90g Butter- flüssig & lauwarm

2 Eidotter

2 pck Trockenhefe

210g warme Milch

### **Zubereitung:**

Zu einem geschmeidigen Hefeteig bereiten (Knethaken) und gehen lassen. In 3 gleich

große Stücke teilen und zu Striezel flechten. Und nochmal gehen lassen.

Striezel mit Ei bestreichen mit Hagelzucker und Mandeln bestreuen und backen.

Ober/Unter Hitze 180 Grad um die 30 min

( aber das ist abhängig von Backofen )

Fotos: Aldona Led



---

## **Flammkuchen mit Kürbis**



Rezept und Foto von Manuela Neumann

### **Zutaten:**

*Für den Teig:*

350g Dinkelmehlvollkornmehl

6g Trockenhefe

1/2 Tl Zucker

1/2 Tl Slaz

3 Eßl Olivenöl

180-185g Wasser

*Für den Belag:*

1 Becher Creme fraiche leicht mit Kräutern

1 Eigelb

1/4 Hokkaido

1 rote Zwiebel

1 Pckg Feta oder Gorgonzola

1 Birne

Salz, Pfeffer

Thymianzweige

optional Schinkenwürfel

### **Zubereitung:**

*Für den Teig:*

Alle Zutaten mit dem Knethaken in der Schüssel verrühren und ca. 1 Stunde an einem warmen Ort, oder bei ca. 38 Grad in der

CC, gehen lassen.

*Für den Belag:*

In der Zwischenzeit mit dem Multi und Scheibe 5, die Zwiebeln, die Birne und den Kürbis in Scheiben schneiden.

Für die Creme das Cremefraiche etwas würzen, einen Teil des Thymians hinzufügen und mit dem Eigelb verquirlen.

Wenn der Teig gegangen ist, mit Hilfe der Pastawalze schöne Flammkuchenzungen auswalzen.

Bei mir sind es 5 Stück geworden.

Dann die Teigzungen mit der Creme bestreichen, mit Birnen, Kürbis, Zwiebeln, zerbröckeltem Feta und den Schinkenwürfeln belegen und dem restlichen Thymian bestreuen.

Im vorgeheizten Backofen bei ca. 230 Grad bei Heißluft ca 12 Minuten backen.



---

**Topfentascherln von Christian Ofner**



Rezept nachgebacken von Alexandra Müller-Ihrig ([sinneichleben](#) – Ernährungsberatung)

### **Zutaten:**

500 g Weizenmehl 480 (ich habe 405 genommen)

7 g Salz

75 g Feinkristallzucker

90 g Butter

2 Eidotter

1 Würfel frische Hefe oder 3 Pkch Trockenhefe (ich habe frische genommen)

Abrieb einer halben Zitrone und Abrieb einer halben Orange

210 g Milch (ich habe 1,5% genommen und kurz in die Micro getan)

1 Ei zum Bestreichen

1 Schuss Milch zum Bestreichen

### *Füllung:*

45 g Butter (handwarm) – bei diesen Aussentemperaturen kein Problem „smile“-Emoticon

1 Eidotter

90 g Puderzucker

8 g Vanillezucker

Abrieb einer halben Zitrone

430 g Quark 20% (ich hatte nur 40%igen)

45 g Maisstärke

## **Zubereitung:**

Alle Zutaten genau einwiegen und mit dem Knethaken zu einem Teig kneten

20 Minuten zugedeckt bei 38° in der CC oder warmen Ort ruhen lassen. Teig geht nicht so extrem auf.

Teig auf eine leicht bemehlte Arbeitsfläche geben und Teigstücke zu je 80 g abwiegen.

Teigstücke rund schleifen/formen und nochmals 15-20 Min zugedeckt bei Raumtemperatur gehen lassen.

In der Zwischenzeit habe ich die Füllung hergestellt

Alle Zutaten – (außer Quark und Stärke) mit dem Ballonschneebeisen schaumig rühren

Zum Schluss Maisstärke und Quark unterrühren.

Teigkugeln mit der Hand etwas flach drücken und mit einem Rundholz zu quadratischen Teigstücken ausrollen. Ca. 10×10 cm.

Einen Klecks Füllung in die Mitte geben und etwas verstreichen.

Nun die Enden wie ein Brief zusammen schlagen und auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen.

Die Taschen leicht mit Wasser besprühen und nochmals 20-30 Min gehen lassen – was ich nicht gemacht habe

Ei mit etwas Milch verquirlen und die Topfentascherln nach dem Ruhen bestreichen.

Backofen auf 165° Heißluft vorheizen und auf mittlerer Schiene ohne Dampf backen ca 20 Min. Kommt auf die Größe eurer Tascherln an. Also ab und zu nachschauen

Lasst sie euch schmecken

---

# Mürbteigtaschen

## Mürbteigtascherln



Rezept und Foto von Jutta Rosa

Hab mal schnell Mürbteigtascherln gemacht, wahlweise gefüllt mit Nussfülle oder Marillenmarmelade.

### **Zutaten:**

#### *Mürbteig:*

300 Gramm glattes Mehl  
200 Gramm Butter  
100 Gramm Puderzucker  
2 Eidotter  
feingeriebene Zitronenschale  
Vanillezucker.

Alle Zutaten in den Kenney und zu einem glatten Teig verarbeiten (Knethaken). Danach eine 3/4 Stunde ruhen lassen.

#### *Nussfülle:*

150 Gramm Nüsse  
250 Gramm Zucker  
Vanillezucker  
1/8 Liter Sahne  
1 EL Rum

30 Gramm Rosinen.

**Zubereitung:**

Alle Zutaten für den Teig in den Kenney und zu einem glatten Teig verarbeiten. Danach eine 3/4 Stunde ruhen lassen.

Den Teig auswalken mit einem Glas einen Kreis ausstechen und mit Nussfülle oder mit Marmelade füllen. Die Ränder mit einer Gabel oder mit einem Tascherlformer verschliessen ab ins Rohr.

---

## Flachswickel – Variationen



Foto Aldona Led/Rezept 1

### **1. Rezept von Aldona Led**

Für zwischen durch, ein kleiner zarter Snack.

Er schmeckt nicht nach Hefe , sonder ist zart ,mürb und außen knusprig.

Was soll das sein ...?

Flachswickel .

Der Teig muss nicht ( soll auch nicht ) hoch gehen .

Man lässt ihn nur bis zum 30 min ausruhen und dann geht's los ...!

Rezept für ungefähr 15-20 Stück :

#### **Zutaten:**

250 g Butter

4 El Milch

500 g Mehl

2 Eier

1 kleiner Teelöffel Salz

1 Würfel frische Hefe

3 El Zucker

### **Zubereitung:**

250 g Butter und 4 El Milch erwärmen ( flüssig machen )

In Schüssel 500 g Mehl geben , 2 Eier , 1 kleine Teelöffel Salz und 1 frische Würfel Hefe ( die aber erst mit 3 El Zucker in ein Glas zerkleinern )

und die zum Zimmertemperatur abgekühlte Butter mit Milch zugeben

Mit Knethaken zu einem geschmeidigen Teig verarbeiten .

30 Min ruhen lassen .

Der Teig klebt nicht .

Von der Teig kleine Stücke abschneiden ( 50 g) zum eine Schlange rollen und Wickel die zusammen (Bilder anschauen) .  
In Zucker wälzen.

Auf Blech legen und backen . Ich habe bei O/U-Hitze , 180 Grad , 17 min gebacken .

Sehr lecker, guten Appetit



Foto Aldona Led/Rezept Nr. 1

## 2. Rezept von Gisela Martin



### Zutaten:

150 gr. Butter

200 ml Milch

500 gr. Mehl

1 Packung Trockenhefe

2 EL Zucker

1 TL Zimt

1 TL Kardamon

2 Eier

Salz

(Zucker zum Bestreuen und drin wälzen)

### Zubereitung:

Milch und Butter zum Schmelzen bringen (ca. 45 Grad in Cooking Chef).

Temperatur auf ca. 36 Grad zurückstellen und alle Zutaten mit Knethaken zu Teig verrühren.



Timer auf 45 Minuten einstellen, Rührintervall 3, 36 Grad belassen und Teig gehen lassen.



Teig in ca. 50-Gramm-Stücken abwiegen, ergab bei mir 19 Stück. Zu ca. 20-25 cm langen Schlangen ausrollen und in Flachswickelform bringen und auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech legen.

20 Min. auf Backblech nochmals gehen lassen, in der Zwischenzeit Ofen auf 160 Grad vorheizen.

Ca. 20-25 Min. backen und möglichst noch warm, ggf. in Zucker getaucht, (mit saurer Sahne und Marmelade) servieren.



Rezept Nr. 2

### 3. Rezept zur Verfügung gestellt von Ingrid Marie Acker



Foto Ingrid Marie Acker

#### **Zutaten:**

500 gr Mehl 405er,  
250 gr Margarine oder Butter  
gute Prise Salz  
2 Esslöffel Zucker  
2 Eier  
1 Würfel Hefe und 4 Esslöffel lauwarme Milch

#### **Zubereitung:**

Die Hefe in der Milch auflösen und zu den anderen Zutaten geben – in der Maschine 10 Min. kneten lassen. Es ist ein weicher Teig – bitte kein Mehl dazugeben. Nicht gehen lassen.

Den Teig halbieren und einen Teil in den Kühli geben.

Auf den Tisch Zucker streuen und immer 50 gr. zu Würsten von

10 cm rollen.

Wenn alle gerollt sind,wieder am Ersten anfangen und auf ca. 20 cm rollen – immer auf Zucker.

Dann zu Flachswickel formen.

2.Portion aus dem Kühli ebenso machen.

15 Min.gehen lassen und bei 175 Grad 15-20 Min.backen je Ofen.