

Kürbis-Apfel-Kuchen mit Pesto



Foto und Rezept von Saskia Renker

Zutaten für ein Blech:

400g Hokkaido-Kürbis

100 ml Milch

Salz

350 gr. Dinkelmehl (Type 630)

1 Paket Trockenhefe

1 TL Anis-Saat

Öl

Mehl

Für das Pesto:

2 EL Kürbiskerne

1 Bund Petersilie

100 ml Rapsöl

3 EL Kürbiskern-Öl

25 g geriebenen Parmesan

1 Zitrone

Salz und Pfeffer

Belag:

400g saure Sahne

2 TL getrockneter Majoran

3 Äpfel (Boskop)

3 rote Zwiebeln

ggf: einige Streifen Schinkenspeck

Zubereitung:

Kürbis in circa 4 cm große Würfel schneiden.

Anschließend mit dem Dampfgarer in 20 Minuten weich dämpfen.

Danach im Blender (Alternativ Multizerleinerer mit Messer) pürieren, 100 ml Milch und 1 TL Salz hinzufügen.

Dinkelmehl, Hefe, Kürbispüree und Anis vermengen. Mit dem Knethaken zu einem glatten Teig verarbeiten, falls er zu klebrig bleibt, einfach noch ein wenig Mehl hinzufügen.

Teig für eine Stunde zugedeckt an einen warmen Ort stellen (ist bei mir immer vor der Heizung – im Winter).

Für das Pesto Kürbiskerne in einer Pfanne ohne Fett rösten, abkühlen lassen.

Petersilie verlesen, waschen und grob zerzupfen, Stiele entfernen.

In der Gewürzmühle Petersilie, Kürbiskerne und Rapsöl pürieren. Kürbiskern-Öl, Parmesan, ein wenig Zitronenschale und Zitronensaft dazugeben, nochmal kurz durchpürieren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Ofen auf 200 Grad vorheizen. Nun für den Belag die saure Sahne mit dem Majoran vermischen, Salz und Pfeffer dazu. Äpfel waschen, vierteln und die Kerngehäuse entfernen. Die Zwiebeln schälen und vierteln. Beides mit dem Multi in feine Scheiben schneiden (hab Scheibe 4 genommen).

Backblech dünn mit Öl bestreichen, mit Mehl bestäuben. Den Teig auf der bemehlten Arbeitsfläche kräftig durchkneten, dann auf Blechgröße ausrollen und auf dem Blech ausbringen.

Mit 2/3 der sauren Sahne bestreichen. Zwiebeln und Äpfel darauf verteilen, danach das restliche 1/3 der Sahne-Mischung auftragen.

Den Kuchen bei 200 Grad etwa 25-30 Minuten backen (Anmerkung Gisela: Beim Nachbacken habe ich die Brotbackstufe/mittlerer Dampf versucht, war toll!). Mit dem Pesto servieren.

Wer mag, legt vor oder nach dem backen noch Speckstreifen auf den Kuchen, das macht es noch würziger.

Guten Appetit!

Nudelteigrezepte für die Pastawalze – Variationen



Foto links: Teig Nr. 4/Foto rechts: Teig Nr. 1

1. Rezept (sehr geschmeidiger Teig, perfekt für Lasagneblätter)

Zutaten (für ca. 2 Personen. Besser doppelte Menge machen, dann kommt der K-Haken/Knethaken besser mit der Teigmenge klar):

180 gr. gemahlene Hartweizengrieß oder Semola

40 gr. Mehl

2 Eier Größe L

Optional: etwas Kurkuma oder gemahlene getrocknete Steinpilze,
Safran oder oder oder

1 TL Öl

Salz

Zubereitung:

Aus den Zutaten mit dem Knethaken einen Nudelteig auf sehr langsamer Stufe herstellen. Sollten die Zutaten nicht zusammenfinden, hilft es kurz zum K-Haken zu wechseln. In Klarsichtfolie gewickelt für ca. 1-2 Stunden in den Kühlschrank legen.

Den Teig portionsweise flach drücken, zwei oder drei Mal auf Stufe 1 durchlassen, bis er geschmeidig wird. Dann bis zur gewünschten Stärke den Teig durchlassen.

Wenn man merkt, dass der Teig zu feucht ist, kann man während dem Durchlaufen auch noch etwas Semola/Grieß auf die Teigplatten streuen. Ist der Teig zu trocken, dann befeuchtet man den Teig etwas mit Wasser.

Nach dem Durchlassen, falls der Teig etwas zu feucht ist, mit Semola bestreuen, damit die Nudeln nicht zusammenkleben.

2. Rezept (sehr fester Teig, perfekt für gefüllte Ravioli etc.)

– Bekannt vom Neu-Isenburger-Kochevent herbstliches Hessen –

Zutaten:

590g (295 g) Semola

60 (30) gr. Mehl

10 g (5 g) Salz

6 g (3 g) Kurkuma

10 g (5 g) Olivenöl

280 g (140 g) Eier (ca. 5 L-Eier)

90 g (45 g) Eigelb (ca. 4 L-Eigelb) – *Achtet hier bitte nicht zu sehr auf die Grammzahlen. in Summe muss es $280+90 = 370$ gr. Ei sein. Also schlage ich meistens 5 Eier komplett auf, gebe 4 Eigelb hinzu, schaue dann auf die Gesamtgrammzahl. Und je nachdem wieviel noch fehlt, gebe ich noch ein Eigelb hinzu oder fülle einfach mit etwas Eiweiss auf.....*

Zubereitung:

Achtung: Nudelteig ist sehr sehr fest und die Mengen in diesem Rezept hoch. Wenn ihr merken solltet, dass es eurer Maschine zu viel wird, teilt das Teiggemisch bitte rechtzeitig und knetet in zwei Chargen. Beim Nudelteig immer in der Nähe der Maschine bleiben! Wer keine so großen Mengen braucht, macht einfach im Vorfeld nur die halbe Menge (siehe Mengen in Klammer):

Aus Semola, Salz, Kurkuma, Öl, Eier und dem Eigelb mit Profiknethaken einen Nudelteig auf sehr langsamer Stufe herstellen, in Klarsichtfolie gewickelt für ca. 1-2 Stunden in den Kühlschrank legen.

Achtung, wenn die Maschine sich schwer tut, die Mengen halbieren und auf zwei Mal kneten. Nudelteig ausrollen mit der Walze und weiter zu Lasagne, Tagliatelle, Spaghetti, Ravioli oder wie auch immer weiterverarbeiten.

Ich habe in den vergangenen Jahren sehr viel mit Nudelteigen experimentiert. Mit dieser Kombi stimmt der Kleber, die Nudeln werden al dente und der Teig ist superelastisch und sehr leicht zu verarbeiten.

3. Rezept von Manfred Cuntz

Zutaten:

Ein Ei für die ersten 100g Mehl,
einen Dotter für jede weiteren 100g Mehl.
Kein Salz, kein Öl.

Zubereitung:

Das Mehl auf die Arbeitsplatte sieben und in der Mitte eine Kuhle machen und Ei und die Dotter rein geben. Mit Teigkarte oder Gabel vom Rand Mehl untermischen. Notfalls Mehl nachgeben oder ein klein wenig Wasser wenn der Teig zu fest ist.

Kneten bis es ein geschmeidiger Teig wird. Zur Kugel formen und in Frischhaltefolie mindestens eine halbe Stunde rasten lassen. In Portionen durch die Nudelmaschine quälen und

schneiden. Vor dem Kochen unbedingt antrocknen lassen und Salz im Kochwasser nicht vergessen.

4. Rezept von Azis Chan

Zutaten:

300 gr. Semola di Grano Duro ([Erläuterung Semola](#))

2 Eier

4 Eigelb

eine Prise Salz

Zubereitung:

Teig gut durchkneten und dann für mind. 30 Minuten in den Kühlschrank

Danach ca. 2 x auf Stufe 1 durchlassen und dann jeweils 2x auf den folgenden Stufen, bis Stufe 7

Nudeln schneiden und kochen, bzw. trocknenlassen

Mehlen nicht vergessen

Vor dem Kochen bitte das Mehl gut abklopfen und das Wasser sollte richtig sprudelnd kochen.

5. Rezept von Azis Chan

für die Nudelwalze, ein elastischer Teig gut geeignet zur Ravioliherstellung

Zutaten:

125 gr Semola ([Erläuterung Semola](#))

125 gr Mehl

2 Eier

1 Eigelb

15 ml Wasser

Vorgang wie beim 3. Rezept

Rezepte Nr. 3 und 4. basieren auf Eier der Größe M mit einem Eigelbgewicht von 20 gr. und dem Eiweiß von 30 gr., Gesamtgewicht des Ei 50 gr., Mehl der type 405, Semola der Klasse Grana Duro

6. Rezept ohne Ei von Chefkoch.de

Zutaten:

400 g Grieß (Hartweizen)

180 ml warmes Wasser

Zubereitung:

wie vor.

7. Rezept für Bärlauchnudeln von Stefan Dardas (entnommen der Kenwood-Fanseite)

<https://www.facebook.com/kenwoodcc?ref=bookmarks>

Zutaten:

1 Bund Bärlauch

250 gr. Mehl

250 gr. Semola ([Erläuterung Semola](#))

5 Stück Vollei

Prise Salz

Schuss Olivenöl

Zubereitung:

Bärlauch waschen und trocken schütteln und mit Mehl & Semola in Multizerkleinerer und dem Flügelmesser mixen bis eine schöne grüne Farbe entstanden ist.

Dann umfüllen in den Kessel, Eier dazugeben und mit dem K-Haken zu einem geschmeidigen Teig verarbeiten und Salz und Olivenöl dazugeben.

Teig ruhen lassen und dann durch die Walze lassen.

Das Besondere dabei: beim Kochen nehmen die Nudeln eine sattgrüne Farbe an und es riecht himmlisch nach Bärlauch in der Küche.

8. Rezept Low Carb von Christine Gollbrecht**Zutaten:**

150 g gemahlene Haferkleie

50 g neutrales Eiweißpulver

50 g Gluten

1 tl Salz . Gründlich vermengen.

Ca. 95 ml Wasser und Wassermenge nach Bedarf anpassen, bis Konsistenz passt.

Zubereitung:

wie vorangegangene Rezept Nr. 1-6

9. Rezept aus Kenwood-Kochkurs in Prag (gezeigt von Hana Taupp)

Zutaten:

350g Semola fein

150g Semola grob

5 Eigelb

2-4 Löffel Wasser

Zubereitung:

Alle Zutaten mischen, dann den Teig mindestens zwei Stunden - in Klarsichtfolie gewickelt- im Kühlschrank ruhen lassen.

Ihr werdet sehen: Durch die vielen Eier ist der Teig auch schön gelb.

Spritzgebäck



Rezept und Foto von Alexandra Müller-Ihrig ([sinnreichleben](#) – Ernährungsberatung)

Zutaten:

500 g Mehl
250 g Zucker
250 g Butter
2-3 Eier
150 g gem. Haselnüsse
2 Vanillezucker – kein Vanillin
etwas Rumaroma oder Zitronenaroma

Zubereitung:

Zutaten in die CC Schüssel geben und mit dem Knethaken verkneten und Teig ca. 1 Std kühl stellen, dann mittelgroße Stücke zu einer Wurst formen und durch den Fleischwolf mit Spitzgebäck-Aufsatz lassen.

Bei 180° im Backofen ca 10 Min backen – bis sie hellbraun sind. Anschließend wenn gewünscht in Schokolade tunken.

Dampfnudeln – Variationen



Foto: Alexandra Müller-Ihrig Rezept 2

1. Germknödel mit Powidl

Rezept von Stefan Dardas

Für 4-6 Personen

Zubehör: Knethaken

Zutaten:

250 g Mehl

1/2 Block Hefe frisch

2 EL Zucker

2 EL Butter

1 Ei

50 ml Milch

Abrieb von 1/2 Bioorange

Traditionelle Beilage:

100g Graumohn

100g Butter

50 g Staubzucker

Zubereitung:

Geben Sie alle Zutaten in den Kessel und lassen sie zu einem geschmeidigen Teig kneten.

Schalten Sie die Maschine aus und entnehmen Sie den Knethaken. Klappen Sie die Maschine wieder zu, stellen Sie eine Temperatur von 38 Grad ein und lassen den Teig 35 Minuten bei Intervallrührstufe 3 gehen.

Formen Sie aus dem Teig gleich große Kugeln. Miteinem Baumwolltuch abdecken und für 15 weitere Minuten gehen lassen.

Die aufgegangenen Teigknödel flach drücken.

In die Mitte der Scheiben 1 EL Powidl setzen.

Den Teig zusammenklappen, an den Rändern festzusammendrücken und vorsichtig zu Knödeln formen.

Die Knödel auf ein bemehltes Brett legen, mit dem Baumwolltuch abdecken und für weitere 30 Minuten gehen lassen.

Den Dampfgareinsatz mit etwas Butter einreiben. Geben Sie 200 ml Wasser in den Kessel und setzen Sie den Dampfgareinsatz

ein.

Stellen Sie eine Temperatur von 100 Grad und Intervallrührstufe 3 ein und geben den Spritzschutz auf den Kessel. Die Knödel jetzt 10 Minuten dämpfen lassen.

Traditionelle Beilage: In der Zwischenzeit die Butter in einem kleinen Topf verflüssigen. Staubzucker und Graumohn miteinander vermengen.

2. Dampfnudelrezept mit Salzkruste:

Rezept so von Gisela M. häufig gemacht/Quelle aus Pforzheim

Zutaten:

500 gr. Mehl

1 großes Ei

70 gr. Butter

60 gr = 5 EL Zucker

0,25 l Milch lauwarm

2-3 Prise Salz

20 Gr Hefe bzw. 1 Packung Trockenhefe

Zubereitung:

Alle Zutaten in Kessel, bei 36 Grad kneten lassen, Teig sollte sich leicht vom Schüsselrand lösen (ansonsten noch Ei oder Mehl zugeben)

Zugedeckt, ohne Rührelement/37 Grad/Rührintervallstufe 3 halbe Stunde gehen lassen.

Teig platt drücken und mit Glas Nudeln ausstechen, abgedeckt ca. 20 Min. gehen lassen

In Pfanne mit Deckel ein Suppenschöpfer voll Wasser und ein nussgroßes Stück Butter sowie halber TL Salz geben, aufkochen lassen.

Sobald Wasser kocht Nudeln zugeben, Deckel drauf und fest verschließen, Temperatur nicht auf volle Stufe (mein Herd hat 3 Stufen, ich nehme immer Stufe 2), etwa 10 Min. kochen.

Fertig.

Nach jedem Durchlauf die Bratpfanne gut reinigen.

Menge reicht für 3 Pfannenfüllungen.

Dazu gabs [Vanillesosse alla Manni](#) und Kirschen

Quarkstollen schnell



Foto:

Martin

Foto: Alexandra Müller-Ihrig

Rezept von Dirk Ebeltd

Gisela

Zutaten:

500 gr. Mehl

1 Paket Backpulver

250 gr. weiche Butter

2 Eier

250 gr. Zucker

300 gr. Magerquark

1 Messerspitze Salz

100 gr. Zitronat

100 gr. Orangeat

200 gr. Rosinen
120 gr. gemahlene Mandeln
Etwas Rum
Puderzucker

Zubereitung:

Alles zusammen in den Kessel, dann mit dem Knethaken verrühren und dann mit dem Flexielement, nochmals alles aufrühren.

Danach in die Form geben und bei 165 Grad mit Ober und Unterhitze backen, aber ca. 15-20 Minuten Backzeit hängt von der Formgröße ab. Wenn es bräunlich wird herausnehmen und mit Puderzucker gut bestäuben.

Auskühlen lassen. Aber schmeckt warm auch fantastisch.

Krustenbrot



Rezept von Karin Grill

Foto von Sandra Bell

Zutaten:

300 g frisch gemahlene Roggenvollkornmehl
375 g Wasser
40 g Anstellgut

750 g Roggenmehl
300 g Weizenmehl
150 g frisch gemahlenes Weizenvollkornmehl
27 g Salz
600 g Wasser

Zubereitung:

Frisch gemahlenes Roggenvollkornmehl, Wasser und Anstellgut verrühren und 18 Stunden reifen lassen. (Bei 24°C).

Roggenmehl, Weizenmehl, frisch gemahlenes Weizenvollkornmehl mit dem Sauerteig, Salz und Wasser ca. 8 Minuten kneten (klebt leicht).

1 1/2 Std stehenlassen. (24°C)

2 Wecken wirken und mit dem Schluss nach unten 3/4 Std. Gehenlassen.

Im auf 250°C aufgeheizten Ofen mit Schwaden fallend auf 200°C ca 50 min backen.

Gute Laune Dinkelbrot



Rezept von Stino Ut Rings
Fotos von Manuela Neumann

Zutaten:

350 g Dinkelmehl 630er
150 g Dinkelvolkornmehl
100 g Joghurt direkt aus dem Kühlschrank (ich hatte griechischen mit 2%)
240 g kaltes Wasser
10 g frische Hefe
2 TL Salz
1 TL Honig
1 TL Backmalz selbstgemacht aus Roggen
2 EL Aceto Balsamico Essig (ich habe Walnuss genommen)

Zubereitung:

15 Minuten kalt kneten auf Stufe 1 ganz wichtig, keine Wärme zuschalten.

Teig in einer fest verschlossen, gemehlten Schüssel und mit Mehl bestreut bis zum nächsten Morgen im Kühlschrank gehen lassen. Ich habe den Teig um 12:00 Uhr Mittags in den Kühlschrank gegeben.

Morgens den Teig auf eine gemehrte Arbeitsfläche geben und mehrmals zur Mitte hin falten, dann zu einem Brot formen, mit

Mehl bestäuben, einschneiden und in einen gefetteten, nicht gewässerten Römertopf geben, oder eine andere Auflaufforn, Ultra usw.

Deckel auflegen und in den kalten Ofen, unterste Schiene stellen.

250 Grad Ober und Unterhitze

50-60 Minuten backen (bei mir war es nach 55 Min. perfekt).



Ciabatta



Rezept von Karin Grill
Foto von Melanie Gläser

Zutaten:

Vorteig

50 g Dinkelmehl
30 g Weizenmehl
50 g Wasser
1 g Hefe
1 g Salz

Hauptteig

300 g Dinkelmehl
130 g Weizenmehl
220 g Wasser
140 g Milch
20 g Zucker
10 g Salz
10 g Hefe

Zubereitung:

Zutaten vom Vorteig langsam verkneten und 1 Stunde warm gehen lassen. Dann 24 Stunden in den Kühlschrank.

Am nächsten Tag den Vorteig mit den Zutaten vom Hauptteig rund 6 Minuten kneten. Dann einmal strecken und falten. 3/4 Stunde gehen lassen. Anschließend auf eine stark bemehlten Fläche von 2 Seiten zu einem Rechteck falten. (Teig ist sehr klebrig!) Wieder 3/4 Stunde gehen lassen.

Strecken: Man nimmt den (meist relativ klebrigen Teig mit bemehlten Fingern und zieht je die Gegenüberliegenden Seiten in die Länge und klappt sie wie ein Kuvert über die Mitte. Erst oben und unten, dann links und rechts. Dadurch wird das Klebergerüst stärker.

Mit der Teigkarte 3 Teileabstechen und vorsichtig auf Backpapier legen und dabei eindrehen.

Eindrehen: ist gemeint dass man das Teigstück in sich so verdreht dass es die typische Ciabattaform hat.

Ofen auf 250°C vorheizen. Teiglinge 20 Minuten gehen lassen. Mit Wasser besprühen, mit Mehl bestäuben und mit Schwaden rund 20-25 Minuten kross ausbacken. Schwaden nach 10 Minuten ablassen.

Anmerkung Gisela Martin 27.07.2014: wirklich sehr lecker, ich bin begeistert! Ergibt ca. 3 Brote a 250 Gr.

Wenn man die 24 Stunden nicht einhalten kann, kann man den Vorteil auch ein paar Stunden vorher aus dem Kühlschrank nehmen, so dass er im Warmen (mit feuchten Küchentuch abgedeckt) weiter gehen kann. Klappte gut.

Pizza-Schnecken – Variationen



Fotos Gisela M./Rezept Nr. 1

1. Rezept zusammengestellt von Gisela M.

Zutaten:

Pizzateig (nach Brotbacken in Perfektion von Lutz Geißler):

575 gr. Mehl 550 (ich hatte ca. 50 % Mehl Type 00 und 50 % 550er Mehl)

390 gr. Wasser
12 gr. Salz
0,4 gr. Frischhefe
25 gr. Olivenöl

Tomatensosse von diesem Rezept abgewandelt:
<http://brotdoc.com/2014/06/24/pizzateig/>

1 Dose Pizzatomaten
2 geschälte Knoblauchzehen
1 geschälte Schalotte
3 EL Balsamico bianco
2 EL Wasser
2 EL Tomatenmark
1 EL Honig
1 Messerspitze Chili-Pulver
1 TL Curcuma
Salz, Pfeffer nach Belieben

Belag:

Gouda/Mozzarella mit Multizerkleinerer gerieben
Prosciutto cotto (klein geschnitten)

Zubereitung:

Zutaten für Pizzateig in Kessel geben, Knethaken einsetzen, Zeit auf 8 Minuten stellen, Intensität "min". Ca. 2 Minuten vor Ende auf Stufe 1 erhöhen.

Kessel mit Geschirrtuch abdecken und 24 Stunden bei Zimmertemperatur reifen lassen. In den ersten 16 Stunden, wenn man in der Nähe ist, den Teig im Kessel falten.

Den Teig vorsichtig aus dem Kessel auf eine bemehlte Arbeitsfläche gleiten lassen, abdecken und nochmals ca. eine halbe Stunde ruhen lassen.



Die Zutaten für die Tomatensosse in den Multizerkeinerer mit Messer geben und mixen lassen, bis alles gut püriert ist.



Teig zu einem Rechteck auf gut bemehlter Arbeitsfläche vorsichtig auswalzen. Die kurze Seite sollte ca. 20 cm lang sein.

Teig mit Tomatensosse, dann (optional) mit Schinken belegen und dann mit Käse bestreuen.



Teig vorsichtig zu einer Rolle von den langen Seite aus

aufrollen und mit einem scharfem Messer Stücke abschneiden (ich hatte sie ca. 1,5-2 cm dick).



Die Stücke auf einem bemehlten Blech legen und nochmals ca. 20 Minuten gehen lassen.



Ofen auf 180 Grad/Pizzastufe (alternativ Heißluft) vorheizen. Ich hatte auch einen Pizzastein im Ofen, aber es geht genauso auch ohne. Pizzaschnecken auf Pizzastein gleiten lassen.

18 Minuten/180 Grad.

Schmecken warm und kalt!



2. Rezept von Tagesmutter Lüdinghausen



Rezept und Foto von Tagesmutter Lüdinghausen/Rezept Nr. 2

Zutaten:

Hefeteig:

- 1 TL Zucker
- 1 Würfel Hefe
- ca. 250 ml Wasser
- 500 gr. Mehl
- 1 TL Salz
- 2 EL Öl
- 1 TL Pizzagewürz

Zutaten Belag:

- Passierte Tomaten
- Pizzagewürz
- Belag nach Wunsch z.B.

Paprika, Champignons, Zwiebel, Salami

Zubereitung:

Aus den Zutaten für den Teig einen Hefeteig herstellen.

Gehen lassen und rechteckig ausrollen. Mit Pizzasauce oder passierten Tomaten (in diesem Fall gebe ich noch etwas Pizzagewürz hinzu) bestreichen und nach Belieben belegen. Von der langen Seite her aufrollen und in etwa 3 cm dicke Scheiben schneiden. Diese mit der Schnittfläche in eine Springform geben.

Die Pizzaschnecken in den kalten Backofen geben und auf 180 Grad Heißluft ca 30 Minuten lang garen.

Ich wollte sie mit Salami, Paprika und Käse belegen. Dummerweise habe ich die Paprika leider vergessen. Die Schnecken haben den Kindern, aber auch mir, trotzdem sehr gut geschmeckt.

Hörnchen – Variationen

Rezept 1

von Alexandra Müller-Ihrig (www.sinnreichleben.de)

Schnelle Hörnchen

**Zutaten:**

125 ml lauwarme Milch

1/2 Würfel Hefe

2 EL Zucker

50 g Vollkornmehl

200 g Mehl 405 oder 550

1/2 P. Backpulver

50 ml pflanz. Öl

1 Eigelb

Zum bestreichen etwas Milch, ein Eiweiß

Zubereitung:

Hefe mit etwas Zucker in der Milch auflösen und etwa 5-10 Min stehen lassen. In der Zwischenzeit alle Zutaten in die Schüssel der CC geben. Anschließend die Hefe-Milch hinzufügen und 3 Min. mit dem Knethacken auf Stufe 1,5 kneten lassen. Backofen auf 200° vorheizen. Auf einer leicht bemehlten Fläche den Teig nochmals mit der Hand kneten, evtl etwas Mehl dazu, so dass er nicht mehr klebt. Zu einer Scheibe ausrollen und in 8 Tortenstücke teilen. Diese Tortenstücke zu Hörnchen rollen, evtl füllen. Und ca 15 Min in den Backofen.

Oder gefüllt:



Rezept 2

von Karin AM

Kipferl



Zutaten:

300g Weizenmehl

200g Weizenvollkornmehl frisch gemahlen

50g Butter

50 g Zucker

10g Salz

10g Malzmehl aktiv

290g Milch

20g Germ/Hefe

Zubereitung:

Alles ca. 7 Minuten erst langsam, dann schnell kneten, 20 Minuten warm gehen lassen, Kugeln schleifen, 1/4 Stunde gehen lassen, ausrollen und Kipferl formen. 1/2 Stunde gehen lassen, mit Ei bestreichen und bei 230°C ca. 12-16 Minuten mit Schwaden backen.

Rezept 3

Claudia Kraft – Rezept aus Gute Küche

Kipferl

Variation: natur mit Hagelzucker, mit Marillenmarmelade, mit Marzipan und mit Nougat.



Zutaten:

1 Ei
1/2 Würfel Hefe
0,5 kg glattes Mehl
0,3l Milch
0,125l Mineralwasser
1 Schuß Öl
1 Tl gestr. Salz
3 EL gehäufte Staubzucker

Zubereitung:

Alle Zutaten in die CC geben, kneten, Haken raus, 30C an mit Intervall 3 , dann nochmals Haken rein und kurz kneten.

So lange, bis der Teig weich/flaumig, aber nicht mehr klebrig ist. (Achtung: darf nicht zu fest sein: er soll sich beim Kneten gerade sauber von den Fingern lösen).

Den Teig jetzt ca. 20 Minuten rasten/aufgehen lassen, dann wieder kneten und rasten/aufgehen lassen. Jetzt können die Kipferl geformt werden.

Dafür den Teig entweder (1) gängige Variante: dünn ausrollen und Dreiecke ausschneiden.



Diese dann von der dicken Seite her zur Spitze hin einrollen und in die typische Kipferlform bringen oder (2) die leichte Variante: in eine dicken Rolle formen und ein Stück abschneiden. Dieses Stück noch etwas dünner ausrollen und in eine Kipferlform bringen.

Die fertigen Kipferl auf ein Blech mit Backpapier geben und rasten lassen (ca. 20 Minuten, bis sie wieder aufgegangen sind). Danach mit Ei bestreichen und wenn gewünscht Hagelzucker darüber streuen.

Jetzt können die Kipferl bei ca. 170 bis 180 Grad goldgelb gebacken werden. Ca. 40 Minuten.

Rezept 4

Nusshörnchen/Nussbeugerl von Doris Ostermann (mit Nussfülle von Christian Ofner)



Fotos Doris Ostermann/Rezept 4

Zutaten:

Teig

600 g Mehl (hatte 700 gr)

250 g Butter

1 Packung Trockenhefe (1/2frischen Würfel hatte ich)

Salz

30g Zucker

250 g Milch lauwarm

Füllung

340g Haselnüsse gerieben

80 g süße Brösel (Biskotten)

120 g Feinkristallzucker

16 g Zimt

40 g Rum

16 g Vanillezucker

60 g Marillenmarmelade

20g Honig

360 g Milch

Zubereitung:

Alles in die CC und mit Knethaken Stufe min. 1-2 min, dann auf 1 gestellt und noch ca. 8 min. kneten.

Teig mindestens 45 min. kalt stellen.

Danach Stücke zu je 45 g rundschleiben und nochmals 20 min. rasten lassen.

Füllung:

Alle Zutaten für Füllung in den Kessel geben, Flexielement einsetzen und bei leicht erwärmen und rühren lassen. Dann auskühlen lassen. Für jedes Kipferl wird ca. 40 g Fülle benötigt.

Teig ausrollen, Fülle draufgeben und Kipferl formen, mit Ei bestreichen und nochmals 1/2 h gehen lassen.



Kurz bevor sie bei 160° Ca 20 min.gebacken werden, nochmals mit Ei bestreichen.