

Focaccia nach Tim Mälzer



Rezept und Bilder von Ines Glück angelehnt an Tim Mälzer

Zutaten

200 gr Wasser,
50 gr Olivenöl,
125 gr Ricotta,
5 gr Hefe, (wenn man den Teig über nacht im Kühlschrank
aufbewahren möchte dann nur 2,5 bis 3 g)
10 gr Salz
und 400 gr Tipo 00 oder Weizenmehl 550

Zubereitung

alle Zutaten 5 min Stufe min und 10 min Stufe 1 kneten lassen
mit dem Knethaken.

(ich wollte das Kneten mit dem Flexi im den letzten Minuten
testen, hat mich aber noch nicht so überzeugt)

1h gehen lassen.

Nach 30 min dehnen und falten. Teig zu einem Rechteck ziehen.
30 min ruhen lassen. Mit den Fingern kräftige Dellen drücken.
Noch mal 30 min ruhen lassen.

Ich hab nach 20 min die Dellen noch mal nachgedrückt, mit
Olivenöl eingepinselt und mit Meersalz und Thymian bestreut.

Bei 250 Grad fallend auf 230 Grad mit viel Dampf für 20 min

gebacken.



Apfel-Hafer-Nussbrötchen



Fotos und Rezept zur Verfügung gestellt von Pia Bachfischer-Straub

Zutaten:

100g Hafer
350g Weissmehl
100g Dinkelmehl
13g Salz
1EL Zucker
1EL LM
5g Hefe
ca. 340g Wasser
1EL Butterschmalz
50g Sultaninen
50g Haselnüsse gehackt
50g Walnüsse gehackt
2 mittelgrosse Äpfel in Würfeln
Haferflocken zum Bestreuen

Zubereitung:

100g Hafer fein mahlen mit Getreidemühle.



350g Weissmehl
100g Dinkelmehl
13g Salz
1El Zucker
1El LM
5g Hefe
ca. 340g Wasser
1El Butterschmalz



5min Kneten mit Knethaken auf Stufe "min"
5min Kneten auf Stufe 1

50g Sultaninen
50g Haselnüsse gehackt

50g Walnüsse gehackt

2 mittelgrosse Äpfel in Würfeln



Vorsichtig unterkneten



1h zugedeckt gehen lassen, halbieren, längswirten, benetzen mit Wasser, Haferflocken draufstreuen, in Stücke schneiden, rund aufwirken, nochmals in die Haferflocken drücken und auf Blech absetzen.



30 min gehen lassen.

250°C vorheizen 0/U

Mit Dampf abfallend auf 220°C ca. 25min backen.



En Guete...

Pudding Plätzchen



Rezept und Bilder von Sonja Knauerhase

Zutaten

100 g Puderzucker
250 g Mehl (ich hab Dinkel genommen)
250 g Butter
3 Tüten Pudding Pulver Vanille
1EL Vanille Zucker

Zubereitung

Alles mit dem Knethaken verkneten und in 3 cm dicken Rollen formen, nun mit einen Spatel 1 cm dicke Scheiben schneiden , mit einer bemehlten Gabel ein Muster reindrücken und aufs Backblech (mit Backfolie) legen . Ca 13 bis 15 min bei 190 Grad Ober und Unterhitze backen.



Knete selbst gemacht



Fotos und Anleitung von Sabine Zorba

Zutaten:

300g heißes Wasser

300g Mehl

5 TL Zitronensäure

2 EL Öl

150g Salz

Lebensmittelfarbe nach Wahl

Zubereitung:

Alle Zutaten mit Knethaken zu einem Teig verkneten.

Luftdicht verpackt hält sie mehrere Monate



Cräcker XXL homemade by Ines <3



Foto und Rezept Ines Glück

Zutaten:

300 gr Mehl Weizen 550

120 gr Mineralwasser

2 gr Hefe
10 gr Olivenöl
10 gr Salz

Zubereitung:

Die Zutaten 3 min auf Stufe min und 5 min auf Stufe 1 kneten (Knethaken).

Dann etwa 30 min ruhen lassen (falls Zeit ist).

Kleine Stücke vom Teig abstechen und bis Stufe 5 oder 6 nach Belieben durch die Pastawalze laufen lassen. Geht natürlich auch mit dem Wellholz.

Dann die Teile mit Olivenöl bepinseln, ich persönlich lass mir von meinem Olivendealer nach dem Wiegen immer noch Öl von den eingelegten Oliven geben. Da sind schon genug Kräuter drin. Dann noch ein wenig Salz drauf.

Im auf 230 Grad vorgeheizten Ofen das belegte Lochblech auf den Backstahl geschoben und für 6 min gebacken.

[Einkorn-Zimt-Minis](#)



Rezeptidee von: urkorn.blog und von Claudia Balicki auf [Kenwood](http://Kenwood.com) umgesetzt.

Zutaten:

160 g Einkorn Vollkornmehl (bzw. Einkorn-Körner, mit der Getreidemühle gemahlen)
1 TL Weinsteinbackpulver
1 Prise Salz
50 Butter
45 g Vollrohrzucker
1 TL Vanille Zucker
1-2 TL Zimt
60 ml Buttermilch

Zubereitung:

Backofen auf 175 Grad vorheizen (ich habe Umluft genommen)

Flexi einspannen und die Butter in CC/G mit Zucker und Vanillezucker schmelzen. Zum Knethaken wechseln, restl. Zutaten zugeben und auf min. verrühren, dann auf 1 zu einer homogenen, nicht klebrigen Masse verkneten. Der Teig ist sofort bearbeitbar, muss nicht gekühlt werden. Zwischen 2 Backpapieren ziemlich dünn ausrollen. Mit 1 Eßl. geschmolzene Butter und Zimt dünn auf

dem Teig verstreichen. (Reichte bei mir für doppelte Teigmenge, aber hängt ja davon ab, wie man es mag). Mit einem Teigrädchen oder Messer in kleine Rauten schneiden. Oder, (Tip von [Jana Rühle](#)), mit einer Ausstechmatte Figuren ausstechen. Ich hatte mich für kleine Rauten entschieden, da diese gesunde Leckerei in meinem Müsli sollte 😊 ☐. Wobei die als Knabbereien durchgehen.



Mit dem Backpapier aufs Blech und 8-10 Minuten backen.

ACHTUNG! werden schnell dunkel, weil die dünn sind. Wenn dir ausgekühlt sind, an den Sollbruchstellen zerbrechen. Ich habe die dann noch einen Tag an der Luft richtig austrocknen lassen (warmes Wetter genützt) und sind jetzt in einer Dose verschlossen.



Sandwichtorte für Fussballfans – Fussballtorte WM-Sandwichtorte



Fotos und Anleitung zur Verfügung gestellt von Sabine Zorba

TOASTBROT (nach Valesa Schell) 😊

Doppelte Menge für eine große Auflaufform nötig!!

Hefevorteig:

- 100 g Weizenmehl 550
- 100 g Buttermilch
- 3 g frische Hefe
- 3 g Salz

Alle Zutaten miteinander verkneten (Knethaken) und 4 Stunden bei Raumtemperatur gehen lassen. *Hauptteig:*

- Hefevorteig
- 400 g Weizenmehl 550
- 100 g Weizenmehl 1050
- 120 g Buttermilch
- 80 g Lievito Madre
- 150 g Milch
- 25 ml Wasser

- 35 g Butter
 - 20 g Zucker
 - 10 g Salz
 - 5 g Hefe (od. 10g wenn kein LM vorhanden)
- Zubereitung:
Alle Zutaten, außer der Butter, in die Teigschüssel geben.
Alles 5 Minuten bei kleinster Geschwindigkeit verkneten (Knethaken), dann nochmal 3 Minuten bei höchster Geschwindigkeit.
Die Butter in kleinen Stücken in die Schüssel geben und nochmal 2 Minuten auf mittlerer Stufe unterkneten.
Den Teig auf ein Backbrett geben, ein paar mal falten und rundwirken.
1 Stunde abgedeckt ruhen lassen.
Den Teig dann in kleine Stücke teilen, jeden Teigling ein paar mal falten, Fladen draus machen und diese aufrollen.
Die aufgerollten Fladen kommen dann nebeneinander in eine gefettete Form.
Den Teig in der Form 60 Minuten gehen lassen.
Das Brot bei 240 Grad in den Ofen geben, die Hitze auf 200 Grad reduzieren und 40 – 50 Minuten backen.
Beim Einschließen den Backofen schwaden. Nach 10 Minuten den Dampf ablassen.
Das Brot rausnehmen und mit dem Bräunwisch (großer Brotpinsel) und Wasser abstreichen.



SANDWICHTORTE:

- 1Kg Frischkäse
- 1Kg Kräuterfrischkäse
- 1 Salatgurke

2 Paprika
4 Karotten
4 Lauchzwiebeln
Käseaufschnitt
Hähnchenschinken
2 Gläser Gemüseaufstrich
250g Butter
Pfeffer, Paprika (Chili), Kräuter (Petersilie, Koriander,
Karottengrün), Schnittlauch

Das ausgekühlte Brot 2x durchschneiden.



Den untersten Boden mit Frischkäse bestreichen, mit Pfeffer und Paprikapulver bestreuen. Geraspelte Karotten darauf und in Ringe geschnittene Lauchzwiebeln darauf verteilen.



Käsescheiben aufschichten, Salatgurke in Scheiben darauf legen und eine weitere Schicht Käse.



Den zweiten Boden mit Frischkäse bestreichen und auflegen. Obere Seite des Bodens nun mit Gemüseaufstrich bestreichen, Paprikastreifen verteilen und eine Schicht Schinken auflegen.



Den dritten Boden mit Butter bestreichen und drauflegen.
Die Torte nun mit Kräuterfrischkäse eindecken und nach Lust
mit Kräutern bestreuen und mit Gemüse dekorieren.



(Belag kann nach Wunsch variieren: gekochte Eier, Radieschen, Oliven...)

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 Mehlarart 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

Vanilleschnecke



Bild und Rezept von Ulrike Holzenleuchter

Zutaten und Zubereitung

500g Mehl
250 ml Milch
70 g Zucker
70 g Butter
2 Eier M
1/2 Päckchen. Hefe
1 Vanillezucker

Alles 15 min rühren lassen, halbe Stunde ruhen. Ausrollen und mit der kalten Vanillecreme von Oetker bestreichen. Rollen und Stücke schneiden und in die Form schichten. Ofen auf 180 Grad 30 min. backen 😊 ☐

Pudding-Streuselkuchen aus Hefeteig



Rezept und Bild von Sigrid Gasser

Zutaten

Boden

- 100 Gramm weiche Butter
- 75 Gramm Zucker (anteilig daran Vanillezucker)
- 1/2 Teelöffel Salz
- 1 Tüte (oder 1/2 Würfel) Hefe
- 100 ml warme Milch
- 340 Gramm Mehl
-

Füllung

- 800 ml Milch
- 2 Tüten Vanillepuddingpulver
- 4 bis 6 Esslöffel Zucker (je nachdem, wie süß ihr mögt)
-

Streusel

- 300 Gramm Mehl
- 250 Gramm weiche Butter
- 150 Gramm Zucker (anteilig Vanillezucker)

Zubereitung

1. Hefeteig zubereiten (mit Knethaken)
2. Dafür Milch mit Zucker und Hefe verrühren
3. Mehl, Butter und Salz hinzugeben
4. gründlich durchkneten
5. abgedeckt ca. 30 Minuten gehen lassen
6. Anschließend auf dem gefetteten Blech verteilen und erneut

30 Minuten gehen lassen

7. Pudding nach Anleitung kochen

8. im Kühlschrank auf ca. Zimmertemperatur abkühlen lassen

9. Streusel aus Zucker, Butter und Mehl kneten (evtl. im Multi)

10. ebenfalls in den Kühlschrank stellen zum rasten lassen

11. Ofen auf 200 Grad vorheizen

12. Abgekühlten Pudding durchrühren und gleichmäßig auf dem Boden verteilen

13. Streusel auf dem Pudding verteilen

14. Kuchen bei 200 Grad rund 30 Minuten backen bis die Streusel goldbraun sind

15. Kuchen abkühlen lassen

16. mit Puderzucker bestreuen

Als Abwandlung kann man noch Obst nach Wahl auf den Pudding geben.