

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 schlichten. 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.

Präsidentenbaguette



Fotos Ines Glück, Rezept nach Lutz Geißler, von Ines Glück auf Kenwood umgeschrieben,

Originalrezept findet man hier: [Präsidentenbaguette](#)

(Für Anfänger geeignet, wenig Arbeitsaufwand, bedarf nur guter Planung)

Zutaten:

290 gr Weizenmehl 550

70 gr Weizenmehl 1050

(Alternativ 360 gr Weizen T65, wer zu Hause hat)

240 gr Wasser

2 gr Frischhefe

7 gr Salz

2 gr Backmalz inaktiv (nicht zwingend erforderlich)

Zubereitung:

Alles entweder von Hand homogen vermengen oder mit der Kenwood mit dem Knethakenelement 3 Minuten auf Stufe min und 5 Minuten auf Stufe 1 kneten.

60 Minuten Teigruhe bei Zimmertemperatur. In dieser Zeit den Teig 3x Dehnen und Falten.

Dann wandert der Teig für 48 Stunden in den Kühlschrank bei 4–6 Grad.

Aus dem Kühlschrank nehmen und auf eine bemehlte (ich nehm immer Hartweizengrieß) Fläche stürzen. Vorsichtig zu einem Rechteck ziehen.

Den Teig in 3 Streifen abstechen und vorsichtig zu Zylindern aufrollen. (Die Anleitungen selbst zum Thema Zylinder aufrollen und Baguette formen gibt es in super Filmen auf youtube, z.B. hier <https://www.youtube.com/watch?v=KVzrU5g1wU8&app=desktop>)

Abgedeckt 15 min ruhen lassen mit Schluss nach oben



Dann die Baguettes formen, dabei so wenig wie möglich Luft ausdrücken. der Teig ist eher mittelfest und lässt sich gut händeln.

Nochmals 30 Minuten in Bäckerleinen ruhen lassen.



In der Zeit den Backofen incl Blech oder Stahl auf 250 Grad vorheizen. Die Teiglinge aufs Blech und mit einem scharfen Messer drei mal spitzwinklig einschneiden.

Mit viel Dampf auf 230 Grad fallend für 20–25 Minuten backen.

Auf einem Gitterrost abkühlen lassen.

PS. Ich mach immer gleich die doppelte Menge.

Colomba pasquale – Ostertaube – original italienisches Rezept



Rezept

von

hier

<http://www.ilcrudoeilcotto.it/2015/03/23/colomba-a-lievitazione-naturale-di-raffaele-pignataro/> und von Marion Müller und Gisela Martin aus dem Italienischen übersetzt.

Achtung: Vorbereitungsdauer ca. 24 Stunden, danach sollte der Kuchen noch ein paar Tage reifen bis zum Anschnitt

Anmerkung:

Statt K-Haken geht auch alles mit dem Knethaken. Dann braucht man nicht tauschen.

Macht man mehrere kleine Tauben ist die Ofentemperatur zu niedrig. Dann besser 180°C nehmen und deutlich kürzer backen. Die Colomba pascale sind sehr, sehr süß. Beser Zucker reduzieren oder teilweise gegen weniger Süßes wie z.B. Erythrit tauschen.

Zutaten:

Zutaten für die Glasur:

- 55 g geschälte Mandeln
- 25 g geschälte Haselnüsse
- 200 Gramm Puderzucker
- 20 Gramm Maismehl oder Polentamehl
- 20 Gramm 00 Mehl Type 00 (alternativ 405er Mehl)
- 20 Gramm Kartoffelstärke
- 80 Gramm Eiweiß

Zutaten für den aromatischen Mix:

- 15 gr Honig (empfohlen Millefiori)
- 25 g kandierte Orange
- Vanillemark von einer Schote
- 1 geriebene Orangenschale

Zutaten für den ersten Teig:

- 190 gr Lievito madre (gut reif und verdoppelt)
 - 200 gr Wasser
- 140 gr. Kristallzucker

- 170 gr Eigelb
- 470 Gramm 380W Mehl (alternativ würde ich 550er Mehl oder Manitobamehl nehmen)
- 2 gr Salz
- 130 gr Butter

Zutaten für den zweiten Teig:

- 150 gr. 380W Mehl (alternativ 550er Mehl oder Manitoba)
- 40 gr Wasser
- 6 gr Malz
- 120 gr. Kristallzucker
- 140 gr Eigelb
- 10 g Kakaobutter
- 15 gr. Milchpulver
- 40 g aromatischer Mix (siehe oben)
- 120 Gramm Butter
- 50 g geschmolzene Butter
- 4 Gramm Salz

Anmerkungen:

- Das Malz ist nicht ersetzbar: Malz enthält ENZYME, Honig nicht. Man kann Malz in Pulverform oder auch den Sirup verwenden. Empfehlenswert ist der von von Weizen oder Gerste, ich rate von Reismalz ab. Wenn ihr das Malz nicht findet, macht euch nicht verrückt Dann lasst diese Zutat einfach weg und fertig.
- Kakaobutter kann mit weißer Schokolade (gerieben oder geschmolzen) ersetzt werden, aber es ist nicht das Gleiche. Auch hier ist es ok, wenn man die Zutat nicht zugibt. Sie ist ein Verbesserer, aber man kann weitermachen, wenn man es nicht hat.
- Milchpulver kann nicht durch anderes ersetzt werden. Auch hier handelt es sich um einen natürlichen Verbesserer, lasst

es weg, wenn ihr es nicht zuhause habt und findet. Und Achtung. Milchpulver ist nicht das, was man für Babies verwendet.

– Kandierte Früchte: Das Vorhandensein von kandierten Früchten hat den praktischen Grund, dass es in den folgenden Tagen/Wochen Feuchtigkeit zum fertigen Produkt freisetzt. Wenn du Orange nicht magst, kann man etwas anderes benutzen, was du willst (mit dem gleichen Gewicht wie im Rezept), aber versucht etwas "Nasses" zu verwenden, z.B. getrocknete Preiselbeeren, dann in heißem Wasser und dann gut ausgedrückt, kandierter Ingwer, Aprikosen oder kandierte Pfirsiche etc.

Wenn ihr nur Schokoladendrops verwendet, wird die Taube später etwas trocken. Wenn ihr Schokoladentropfen verwendet, denkt daran sie für mindestens 24 Stunden bis zum Moment des Gebrauchs im im TK-Fach zu lagern, sonst schmelzen sie, sobald dem Teig zugefügt werden.

Zutaten für: 2200 Gramm Teig

Schwierigkeitsgrad: Schwierig

Vorbereitung: 30 + 30 Minuten zzgl. Ruhepausen

Verlauf: 12 + 6 Stunden

Backzeit: 50-60 Minuten

Gesamtdauer: ca. 24 Stunden.

Zubereitung:

Glasur (wird mindestens 12 Stunden vorher zubereitet)

- Im Multizerkleinerer mit dem Messer alle Zutaten außer dem Eiweiß zugeben und mixen.
- Alles fein mischen, aber nicht zu lange, um zu verhindern, dass Mandeln und Haselnüsse Öle freisetzen. Die erhaltene Masse sollte nicht zu dünn sein, sondern etwas rau bleiben.
- Jetzt alles in eine Schüssel geben und das Eiweiß zugeben

und mit einem Spatel gut vermischen. Es kann sein, dass man mehr Eiweiß zufügen muss, um die richtige Konsistenz zu erreichen (gewünscht ist die Konsistenz wie von einer dicken Soße bzw. Vanillepudding).

- Bedeckt die Schüssel mit Folie und gebt sie in den Kühlschrank. Bitte erst wieder aus dem Kühlschrank nehmen, bevor der Teig der Taube in der Form zum Aufgehen ist (ca. 4-6 Stunden vor Gebrauch).

Vorteig

- Den Zucker im Wasser gründlich auflösen.
- Diesen Sirup aus Wasser und Zucker in die Schüssel mit K-Haken geben. Den Lievito madre in Stücken zugeben und bei mittlere bis hoher Geschwindigkeit rühren, bis sich ein leichter Schaum bildet und der Sauerteig sich leicht auflöst.
- Fügt das Mehl auf einmal zu und knetet bei niedriger Geschwindigkeit, um einen ziemlich festen Teig zu erhalten (anfangs ist der Teig klumpig). Für ein paar Minuten weiterkneten lassen, bis der Teig elastisch ist. Wenn die Maschine sich zu sehr anstrengen muss, vom K-Haken zum Knethaken wechseln.
- Jetzt werden die Eigelbe hinzugefügt, idealerweise in drei Chargen. Immer erst die nächste Portion zugeben, wenn die vorherige vollständig absorbiert wurde.
- Wenn das Eigelb verarbeitet wurde, wieder zum K-Haken wechseln und weiterkneten, der Teig soll sich von der Schüssel lösen.
- Fügt jetzt die sehr weiche Butter zu, auch hier in drei Portionen.
- Salz hinzufügen, erneut 30 Sekunden kneten und dann stoppen.
- Den Teig in einen Behälter mit geraden Kanten geben, der

groß genug ist, um das dreifache Volumen aufzunehmen. Zerdrückt den Teig gut und markiert die Teighöhe mit einem Aufkleber. Behälter mit Folie oder Deckel verschließen.

Der Teig soll sich nun bei ca. 26 Grad verdreifachen.

ACHTUNG: Wenn man den Teig in eine Schüssel gibt, wird man nicht herausfinden können, ab wann er sich verdreifacht hat, da die Schüssel unten schmäler ist als in der Mitte. Für diesen Fall entfernt man eine kleine Teigkugel und legt sie in ein Glas an gleicher Stelle bei 26 Grad (Sobald die Kugel im Glas verdreifacht ist, ist auch der Teig in der Schüssel bereit – Das nennt man die "Spionmethode").

Hauptteig

- Nachdem der Teig sich verdreifacht hat, stellt man den ganzen Behälter mit Teig für mind. eine halbe Stunde, besser noch eine ganze Stunde, in den Kühlschrank.
- In der Zwischenzeit das Eigelb (am besten kalt aus dem Kühlschrank) sehr gut mit dem Zucker vermischen (Flexielement), bis der Zucker sich aufgelöst hat. Das Eigelb muss nicht aufgeschlagen werden.
- Nachdem der Teig gut abgekühlt ist, kommt er in die Schüssel der Knetmaschine in der Reihenfolge wie hier beschrieben: Das Mehl vermischt mit dem Milchpulver und dem Malz, das Wasser und der Vorteig und mit dem Knethaken für 10 Minuten bei minimaler Geschwindigkeit kneten. Dann die Geschwindigkeit leicht erhöhen.
- Es kann passieren, dass sich der Teig nicht vollständig von der Schüssel löst und es immer etwas am Boden hängen bleibt. In diesem Fall kann es helfen nach 4-5 Minuten zum K-Haken zu wechseln. Wenn der Teig glatt wird, kann man wieder zum Knethaken wechseln.

Nun wird die Mischung aus Eiern und Zucker zugegeben,

idealerweise auf drei Portionen aufgeteilt. Sobald eine Portion aufgenommen wurde und der Teig wieder glatt ist, kommt die nächste Portion.

◦ Nun wird die Kakaobutter hinzugefügt, bis sie aufgenommen wurde, dann der Aromamix.

Jetzt wird die cremige Butter zugefügt, wie zuvor in drei Portionen (und erst wenn eine aufgenommen ist, kommt die nächste....)

Nun kommt die flüssige Butter (lauwarm!) zum Teig, man giesst sie in einem Stahl sehr langsam ein. Passt auf, dass sie gut vom Teig aufgenommen wird.

◦ Nun kommt das Salz dazu und man knetet weiter für eine Minute.

◦ Die kandierten Früchte sollten nun besser von Hand hinzugefügt werden, um ein Reißen des Teigs zu vermeiden.

◦ Kippt den Teig nun auf einen Tisch und lasst ihn ohne Abdeckung für 45 Minuten an der Luft ruhen.

◦ Der Teig wird nun in die Stückanzahl geteilt, in der man Tauben backen möchte. Dann jedes Stück in zwei gleiche Teile teilen (z. B. für eine 1-kg-Taube macht man zwei Stück a 500 gr.). man rollt den Teig auf und lässt ihn unbedeckt für 30 Minuten ausruhen.

◦ Nach dem Ausruhen, rollte man jedes Stück zu einer Knackwurst auf und legt es in die Taubenkuchenform. Zuerst in die Flügel, dann in die Körper, dann drückt man den Teig ganz leicht an.

◦ Bedeckt die Kuchenform nun mit Folie und lasst sei bei 26 ° -28 ° bis zu 2 cm unter dem Rand aufgehen.

◦ Bedeckt sie nun mit der Glasur, indem ihr einen Spritzbeutel benutzt. Dekoriert den Taubenschwanz mit Zucker und Mandeln,

und bestreut alles reichlich mit Puderzucker. Gebt die Tauben für 50-60 Minuten in den auf 165 Grad vorgeheizten Backofen (für 1-kg-Tauben. Sind die Tauben kleiner, dann niedrigere Backdauer).

- Nach ca. 2/3 der Backzeit, d. h. nach ca. 40 Minuten, führt ein Thermometer in die Mitte der Taube (parallel zur Form), punktiert sozusagen das Herz und messt die Temperatur. Sobald diese bei 94 Grad ankommt, ist die Taube gekocht. Jetzt für mindestens 6 Stunden abkühlen lassen (aufgespiesst mit Stricknadeln oder speziellen Eisen am Boden der Form und dann umgedreht).
- Nach sechs Stunden abkühlen lassen für weitere sechs Stunden in normaler Position abkühlen lassen. Danach kann man sie in Tüten für Lebensmittel abpacken (vorher ggf. noch mit ein paar Tropfen Likör besprüht).

Schließt die Tüten sehr gut und wartet mindestens 3-4 Tage bevor sie gegessen wird (falls möglich :-), damit die Aromen sich entwickeln können.

Guten Appetit! Diese Taube habt ihr euch nach der vielen Arbeit echt verdient!

Ravioli mit Spinat-Ricotta gefüllt



Zutaten für ca. 5 Personen

Ergibt ca. 120 kleine Ravioli aus Raviolistempel mit 4 cm Durchmesser. Zuzüglich der Teigreste, die ich meist am nächsten Tag zu Tagliatelle oder Spaghetti verarbeite.

Zutaten:

Für den Nudelteig

590 gr. Semola

60 gr. Mehl

10 gr. Salz

8 gr. Kurkuma

10 gr. Olivenöl

260 gr. Eier

90 gr. Eigelb

Für die Füllung

400 gr. Spinat geputzt

1 Ei

Muskatnuss frisch gerieben, Salz, Pfeffer

150 gr. Ricotta

100 gr. Mascarpone

50 gr. Parmesan

Für die Sauce

Ca. 50 gr. Butter

Salbeiblätter nach Belieben

Für die Nudelzusammensetzung:

Etwas Wasser

Für das Finish

50 gr. Parmesan

Zubereitung:

Aus den Nudelteigzutaten mit dem Knethaken einen Nudelteig herstellen. Manchmal finden die Zutaten nicht gut zueinander, dann wechsle ich kurz zum K-Haken. Nudelteig in Klarsichtfolie wickeln und für mindestens eine Stunde in den Kühlschrank legen.

Spinat putzen und kurz in Salzwasser kochen, bis er zusammenfällt. Zerkleinern und gut auswringen.



Zutaten für Füllung in CC-Schüssel geben und mit dem Flexielement kurz vermischen.



Nudelteig mit Hilfe der Nudelwalze auswalzen. Zuerst ein paar Mal auf Stufe 0 walzen, dann sich so weit vorarbeiten, bis der Teig relativ dünn ist.



Die gewalzten Blätter mit angefeuchteten Geschirrtüchern (Blumenspritze hilft) abdecken, damit sie nicht antrocknen.

Dann mit einer runden Form (ich nehme ein breiteres Whiskeyglas oder einen Servierring) ausstechen. In die Mitte einen kleinen Löffel der Spinatmasse geben. Den Rand mit Wasser befüllen und mit einem Ravioliausstecher (meiner hat einen 4-cm-Durchmesser) ausstechen.

Auf ein mit Semola oder Mehl bestreutes Blech legen oder stellen.



Butter in einem kleinen Topf aufschäumen und Salbeiblätter kurz mitkochen.



Raviolinudeln in Salzwasser kochen. Entweder mit der Salbeibutter beträufeln und mit Parmesan bestreuen. oder in eine feuerfeste Form füllen. Die Butter darüber trüpfeln und mit Parmesan bestreuen. Dann noch 10 Minuten bei 220 Grad O/U überbacken.



Zum Servieren nochmals frischen Parmesan darübergeben.

Tipp zum Vorbereiten, wenn abends Gäste kommen:

Ravioli morgens vorbereiten, eine knappe Minute kochen, abschrecken. Abends just-in-time dann die vorbereiten Ravioli nochmals in heißes Wasser geben und fertig kochen.

Kartoffelbrot mit Bratwurst und Käse



Rezept und Bilder von Yvonne Koch

Zutaten und Zubereitung

Teil 1:

15g hefe

50g Sauerteig (LM)

250g Wasser

Teil 2:

350g Mehl (550)

150g Roggenmehl (1150)

10g Salz

Teil 3:

400g Kartoffeln in Brühe kochen

2 Zwiebeln gewürfelt und angebraten

1 bis 2 Paar rohe Bratwurst

ca 200 gr. geriebenen Käse je nach Bedarf

Erst Teil 1 vermengen und dann Teil 2 dazu geben. 10 Minuten mit dem Knethaken kneten.

Kartoffeln garen und grob reiben. Mit dazugeben und auch die Zwiebeln. Weitere 3 Minuten kneten. Falls der Teig zu klebrig ist weiteres Mehl mit dazu geben.

Form(Fettpfanne) Buttern und den Teig drauf verteilen.

Bratwurst ungesgart drauf verteilen und mit Käse bestreuen.

Teig aufgehen lassen bis er sich verdoppelt hat.

Im vorgeheizten Backofen bei 250 Grad 10 Minuten und dann weitere 25 Minuten bei 200 Grad backen.



Grittibänze (Stutenkerl/Weckmann)



Bilder und Rezept von Gabriela Jordans

Zutaten und Zubereitung

2-3 grosszügige EL LM (Livieto Madre)

5g Frischhefe

1EL Zucker

60g Butter

280ml Milch

(wer kein LM hat nimmt 1/2 Würfel Hefe mehr und 300ml Milch statt 280ml)

Kochschutz und Knethaken montieren

In die Schüssel geben und bei 35°C ca. 5 min rühren

500g Mehl

1,5 TL Salz

Temperatur auf 0 stellen. Mehl und Salz mischen und in die Schüssel geben. Spritzschutz montieren und erst bei langsamer Stufe 2 minuten kneten, danach 3 Minuten auf Stufe 1.

Teig in der Schüssel lassen, mit dem Spritzschutz zugedeckt lassen und für 3 Stunden gehen lassen.

1 Eigelb

Grittibänzen formen auf das Backblech legen und mit einem Tuch abdecken und nochmals 20 min gehen lassen.

Mit Ei bestreichen.

Ofen auf 200°C Ober / Unterhitze vorheizen.

Sobald der Ofen die 200°C erreicht hat, Blech in den Ofen schieben und 20 Minuten backen.

Ich habe aus dem Teig 8 Grittibänzen geformt, wenn man weniger, also grössere macht eventuell etwa länger backen.



Schoko Franzbrötchenkranz



Bilder und Rezept von Linda Peter

Zutaten

Teig:

500 g Mehl
1 Würfel Hefe
50 g Zucker
50 g zimmerwarme Butter
1 Ei
1 Prise Salz
250 ml Milch
etwas Zitronenabrieb
150 g Butter

Fülle:

2 EL Kakao, 1 TL Zimt, 100g Blockschokolade grob gehackt, 50 g braunen Zucker und 70 g flüssige Butter. Alles mit der flüssigen Butter mischen (mit dem Flexi und Temperatur)

Zubereitung

Teig in der CC wie gewohnt herstellen und diesen dann 30 Minuten gehen lassen, danach nochmals von Hand durchkneten.



Auf einer bemehlten Fläche zu einem Rechteck ausrollen. Die

Hälften des Teiges mit 150 g in Scheiben geschnittene Butter belegen. Die andere Teighälfte darüber legen und die Ränder fest zusammendrücken. Mit Folie abdecken und für ca. 20 Minuten in den Kühlschrank legen.

Den Teig wieder zu einem Rechteck ausrollen und von der schmalen Seite 1/3 über den Teig klappen, danach von der anderen Seite 1/3 über das erste Drittel legen. Somit entstehen 3 Teigschichten. Den Teig wieder abdecken und kühl stellen.

Nun wieder zu einem Rechteck ausrollen und beide schmale Seiten zur Mitte einschlagen, dass die Kanten zusammentreffen. Und die Hälfte des Teiges noch einmal darüber klappen. In Folie wickeln und für 15 Minuten kühl stellen.

Diesen Vorgang nennt man tourieren.

Durch das Falten entstehen viele Schichten, die das Franzbrötchen schön locker und luftig werden lassen. Auf diese Weise entstehen 12 Butter- und 24 Teigschichten. Also insgesamt 26.

Ich hab das ganze beim Auswärtskochen und zeigen gemacht, drum hatt ich keine Zeit von diesem Vorgang Bilder zu machen ... beim nächsten Mal daheim liefer ich diese nach 😊 □

Genauso wird es mit Blätterteig gemacht, nur wird dieser öfters touriert und besteht aus keinem Germteig.

Dein Plunderteig zu einem Rechteck ausrollen und mit Wasser bestreichen.

Mit der Schokozimtfüllung bestreichen und von der Längsseite aufrollen. Die Nahtstelle sollte unten sein. Mit einem Teigspatel ungefähr 5 cm breite Stücke abschneiden, diese sollten Trapezförmig sein wie auf dem Bild. Dann mit einem Kochlöffelstiel parallel zu den Schnittkanten mittig eindrücken(kann man auch mit der Handkante machen) Die Franzbrötchen in eine mit Backpapier ausgelegte Kuchenform im Kreis setzen, ich habt in der Größe von der Multifry gemacht da ich sie da drin gebacken habe. Dann abgedeckt an einem warmen Ort für 15-20 Minuten gehen lassen. Danach mit Milch bestreichen.

Den Backofen auf 190 Grad Ober- und Unterhitze vorheizen.

Den Franzbrötchenkranz ca. 25 Minuten backen.

In der Multifry Kuchenfunktion Stufe 2 ca 25 Minuten



Ravioli mit Maronenfüllung al forno



Fotos Gisela M.

Für 4 Personen als Vorspeise, für 2 Personen als Hauptgericht

Zutaten:

Teig:

Ravioliteig aus 250 gr. Semola, zB. von hier [Ravioli](#) (ich bin diesmal fremdgegangen und habe den Pastamaker benutzt, 250 gr. Semola/115 gr. Flüssigkeit bestehend aus 2 Eigelb aufgefüllt mit Wasser/5 gr. Öl)

Füllung:

200 gr. Maronen verzehrfertig
100 gr. Ricotta
80 gr. Parmesan gerieben
Salz/Pfeffer/Schluck Olivenöl

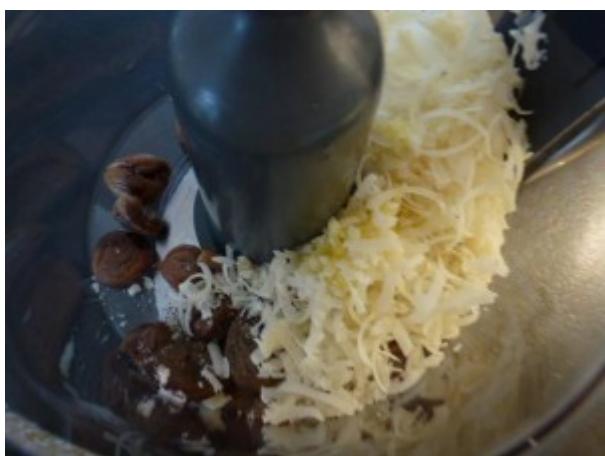
Sauce:

Großes Stück Butter
Ein paar Blätter Salbei

Parmesan gerieben

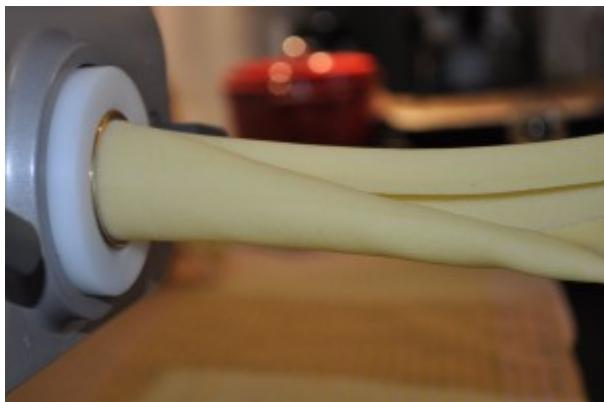
Zubereitung:

Alle Zutaten für die Maronifüllung in den Multizerkleinerer mit Messer geben und alles pürieren.



Nudelteig für Ravioli mit dem Knethaken zubereiten. Im Kühlschrank 2 Stunden kühlstellen und dann mit der Walze auswalzen und mit Geschirrtuch (leicht mit Blumenspritz bestäubt) abdecken, damit die Platten nicht austrocknen.
Oder wie ich heute mit dem Pastamaker und der [Lasagnematrize von Pastidea](#) den Teig direkt im Pastamaker verarbeiten,

ausgeben und dann mit dem angefeuchteten Küchentuch abdecken.



Mit einem Glas runde Kreise ausschneiden. Einen Löffel Füllung zugeben. Den Rand mit Wasser bestreichen. Zusammenklappen und mit einem Ravioliausstecher ausschneiden. Auf einem Blech mit etwas Semola stellen und leicht antrocknen lassen.



Etwas Butter in einem Topf aufschäumen, frische Salbeiblätter zugeben.



Die Ravioli ca. 1-2 Minuten in Salzwasser kochen. Die Ravioli in kleine ofenfeste Töpfle abfüllen. Die Salbeibutter darüber trüpfeln. Etwas Parmesan darüber reiben und ca. 10 Minuten bei 220 Grad/O-U überbacken. Guten Appetit.



Stines wunderbare Kartoffelringel



Fotos und Rezept von Stine Helm

Der Ursprung stammt aus einem Kochbuch eines renomierten Plastikschüsselherstellers. Von dem Rezept ist aber außer der Idee nichts mehr übrig.

**Zutaten:**

200 gr Pellkartoffeln (kalt, geschält und durch die Presse gedrückt)
5 gr Hefe
75 gr LM (Lievito madre) aus dem Kühlschrank
175 gr lauwarmes Wasser
300 gr Mehl Typ 550
11 gr Salz
2 Eßl Olivenöl

Zubereitung:

Alles mit dem Knethaken zu einem glatten Teig verarbeiten (5 Minuten auf Stufe "min", 3 Minuten auf Stufe 1)

Teig gehen lassen, bis sich das Volumen verdoppelt hat.

In 12 Teile teilen, zu Rollen formen, in eine Donut-Form legen.



Gehen lassen bis die Mulde vom Eindrücken nicht mehr ganz raus kommt.

Backofen vorheizen auf 250 Grad O/U.

Einschießen, schwaden, auf 230 Grad reduzieren. Nach 5 min den Dampf ablassen

Weitere ca 18 min backen.

