

Quiche Lorraine



Rezept und Fotos von Claudia Kraft

Rezept Mürbeteig [hier geht es zum Mürbteig im Multi mit Messr](#)

Zutaten:

1/2 Stange Lauch (ca.)

150 g Schinken

3 Eier

1 Eigelb

200 ml Milch

200 g Sahne

100 g geriebener Käse

Salz

Pfeffer

Muskatnuss

Kräuter (z.B. Petersilie oder Majoran)

Zubereitung:

Wenn der Teig kurz ruht den Multi grob gespülen und gleich Lauch/Porree mit feiner Scheibe hobeln. Lauch mit etwas Öl bei mittlerer Hitze dünsten, herausnehmen u auskühlen lassen. Währendessen Schinken in Streifen od Würfel schneiden. Weiters gleich den ungewaschenen Multi mit Cutter wieder aufstecken und 3 Eier, 1 Dotter sowie 200ml Milch und 200 g Sahne, Salz, Muskatnuss kurz mixen. Schinken mit dem Lauch und dem geriebenen Käse (ich hatte Gratinkäse zu Hause), Salz und Pfeffer vermischen und Kräuter (wie zb Petersilie oder Majoran) dazu geben.

Jetzt Teig auf bemehlter Arbeitsfläche ausrollen. Etwas größer als die Form um Teig auch auf dem Rand legen zu können. Überstehenden Teig abschneiden u Schinken/Lauch/Käse Mischung auf dem Teig verteilen u Milch Sahnemischung drüber leeren.

Quiche auf ca 170C Heisslauft und unterster Ebene ca 1h backen. Vor dem anschneiden etwas stehen lassen.

Die Herstellung vom Mürbteig im Multi könnte ihr hier sehen:
[Mürbteig aus dem Multi](#)

Pizzateig – Variationen

Rezept 1

Pizzateig alla Manni

von Manfred Cuntz

Zutaten:

1 kg Mehl
20 g Salz
10 g Hefe
600 ml Wasser

Zubereitung:

10 Minuten kneten lassen dann eine halbe Stunde bei Raumtemperatur anspringen lassen und danach über Nacht in den Kühlschrank. Große Schüssel nehmen, der Teig geht auch im Kühlschrank auf. Wenn du den Teig brauchst so viel abnehmen wie gerade gebraucht wird und akklimatisieren lassen. Portionieren und eine Stunde oder länger gehen lassen. Brauchst du den Teig schneller, dann einen halben bis einen ganzen Würfel Hefe auf das Kilo Mehl nehmen und einen EL Backmalz oder Zucker zugeben. Dann bei Raumtemperatur oder in der CC

bei 30°C gehen lassen.

Tipp, was tun, wenn Teigreste übrig bleiben sollten:

Eine Woche im 0°C Fach ist überhaupt kein Problem. Bei Pizza sowieso nicht. Wenn man davon noch Brötchen backen möchte muss man ihn gut akklimatisieren und nochmal gehen lassen. Die Brötchen werden dann sehr schön feinporig aber nicht mehr so fluffig.

Rezept 2

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



Foto von Alexandra Müller-Ihrig

Zutaten:

500 g Mehl

25 g frische Hefe

Prise Salz

2-3 EL getrocknete ital. Kräuter

150-200 ml Wasser

Zubereitung:

Wasser erwärmen und die Hefe darin auflösen.

Mehl und Salz in die Schüssel geben und vermischen. In der Mitte eine Vertiefung einfügen und das Hefe-Wasser in diese Vertiefung hinein geben. 10. Min bei 38° C ohne Rührelement Stufe 3 gären lassen.

Anschließend den Knethaken befestigen und alles gut

durchrühren lassen. Zum Schluss die ital. Kräuter hinzufügen und nochmals gut verkneten.

Teig 30 Min bei 38° gehen lassen.

Reicht für ca 3 runde Pizzableche oder 1 Backblech + eine 26 runde Form aus.

Rezept 3

Pizza ai Prosciutto von Peti Ziegler



Foto von Peti Ziegler

Ruchmehlteig – (Teig kann auch als Brotteig genutzt werden)
Ruchmehl: Schweizermischung ohne Körner, aber dunkler als Weissmehl

Zutaten:

500 gr Mehl
ca. 3 dl (300 ml) lauwarmes Wasser
2 – 3 EL Olivenöl
1 1/2 TL Salz.
20 g Hefe

Tipp:

Irene Thut-Bangerter Ich nehme 450 Gramm Mehl und 50 Gramm Hartweizengriess sowieso der Boden knusperiger sieht super fein aus!



Fotos von Peti Ziegler

Rezept 4

Pizza Manitoba von Plötzbrot, ausprobiert von Elke Knoch

[Pizza Manitoba](#)

Zutaten:

500 g Manitobamehl (oder Type 550)

300 g Wasser

20 g Olivenöl
10 g Salz
5 g Frischhefe

Zubereitung:

Alle Zutaten 5 Minuten auf niedrigster Stufe und 5 Minuten auf Stufe 1 zu einem mittelfesten Teig kneten.

90 Minuten Gare bei 20°C, dabei alle 30 Minuten falten.

Den Teig 72 Stunden (auch kürzer oder länger möglich) bei 4°C reifen lassen.

Noch kalt zu einem dünnen Pizzaboden ausziehen, belegen und bei 280°C (250°C) 10-15 Minuten backen.

Zubereitungszeit am Backtag: ca. 1 Stunde

Zubereitungszeit gesamt: ca. 75 Stunden

Rezept 5

Zur Verfügung gestellt von Mareike Bollmann, aus unbekannten Quellen:

Mareike: Huhu, das Rezept hat mir eine Freundin geschickt, woher sie es hat, kann ich nicht sagen. Die Pizzen werden auf jeden Fall seehr dünn

Zutaten:

für ca. 4 runde Pizzen
500 g Weizenmehl (Farina Tipo 00)
300 ml lauwarmes Wasser (60 ml pro 100 g Mehl)
5 g frische Hefe – 1 g pro 100 g Mehl
1 TL Meersalz
1 EL gutes Olivenöl

Zubereitung:

Salz unters Mehl mischen. Mehl in Schüssel, Mulde formen, Wasser in Mulde giessen, die Hefe hineinbröseln und durch vorsichtiges Rühren auflösen. Olivenöl hinzugeben. (ich würde

beim nächsten mal die Hefe in einem kleinen Schälchen mit was Wasser vermengen... Das auflösen in der großen Schüssel hat nur so mäßig geklappt)

Anschließend mit einem Löffel das Wasser-Hefe-Gemisch weiter verführen und immer etwas Mehl vom Rand einrühren. Solange bis eine zähflüssige Masse entstanden ist. Nun kann mit den Händen weitergearbeitet werden. Zu Beginn noch nicht mit zu großem Druck, sondern eher leicht und vorsichtig das restliche Mehl in die zähe Masse einarbeiten, bis ein elastischer, weicher und geschmeidiger Teig entstanden ist. Der gesamte Knetvorgang sollte bis zu 10 Minuten dauern. (ich habe mit der Küchenmaschine mit Knethaken geknetet, sobald das Wasser untergerührt war)

erste Ruhephase: Teig bei Raumtemperatur von ca. 21 Grad 30 Minuten gehen. (=Stockgare)

Nach der Stockgare: 4 gleichgroße kugelförmige Teiglinge formen und getrennt in Schüsseln oder einer großen Schüssel zugedeckt für die anstehende Stückgare legen. Stückgare: im Kühlschrank bei einer Temperatur von 2 – 5 Grad mindestens 24 Stunden.

Vor der Verwendung sollten die Teiglinge ca. 30 Minuten lang die Gelegenheit bekommen, Raumtemperatur anzunehmen.

Teigling von beiden Seiten in Mehl wenden und durch leichtes und gleichmäßig drücken mit dem Fingerspitzen zu einem runden Fladen formen (zur Not mit dem Nudelholz etwas nachhelfen), wobei d er Rand etwas dicker sein sollte. Anschließend mit beiden flachen Händen unter Drehbewegungen auseinanderziehen. Den fertigen Teigfladen zwischen den Händen mit leichten Drehwegungen hin- und herwerfen um das überschüssige Mehl abzuschütteln.

Rezept 6

Zur Verfügung gestellt von Rosa Galletta

Zutaten:

500g Manitoba Mehl
500ml Wasser
1.5 g frische Hefe (im Winter 3gr)
270g Mehl
80g Semola rimacinata di grano duro (feiner Hartweizengrieß)
25g Salz
30g Olivenöl

1/2 Zwiebeln klein geschnitten,
1 Knoblauch durchgepresst
2 El Olivenöl
1 Dose pürierte Pelati (850g)
Salz und Oregano

Zubereitung:

Vorteig;

Spiral-Knethaken

Mit 500 gr Manitoba Mehl, 500 ml Wasser, und 1.5 gr frische Hefe (im Winter 3gr) am Abend vorher ein Vorteig machen. Dann einfach abgedeckt mit Spritzschutz im CC lassen.

Teig:

Spiral-Knethaken

Am nächsten Tag löffelweise 270 gr normales Mehl und 80 gr Semola rimacinata di grano duro dazugeben am Schluss 25 gr Salz und 30 gr Olivenöl und gut durchkneten. In der Regel ist der Teig gut wenn er sich von den Wänden der Schüssel löst.

Ein halbe Stunde abgedeckt ruhen lassen und dann Kugeln zu ca. 250 gr formen und in eine leicht mit einem Pinsel eingölte Schüssel geben und über Nacht in den Kühlschrank.

Am nächsten Tag 2h vor dem Pizza backen aus dem Kühlschrank nehmen.

Ganz wichtig den Teig mit den Fingern und Händen flach drücken und einen schönen dicken Rand lassen.

Pizzaiola:

1/2 Zwiebeln klein geschnitten, 1 Knoblauch durchgepresst in 2

El Olivenöl andünsten und eine grosse Büchse pürierte Pelati dazugeben und einkochen lassen ca.15 – 20 min. Mit Salz und Origano würzen.

Sauce dünn auf den Boden streichen und Belegen nach Belieben mit: Mozzarella, Salami, Paprikawurst, Salsicce, Thunfisch, Zwiebeln, Pilzen oder was auch immer im Haus ist.

Ofen, vorzugsweise Pizzaofen oder mit Pizzastein, gut vorheizen und Pizza so heiß wie möglich backen.

Rezept 7

Zur Verfügung gestellt von Ines Glück



Rezept Nr. 7/Foto Ines Glück

Zutaten:

500 gr. Mehl Type 00

310 gr Wasser

20 g Olivenöl

13 gr Salz

4 gr Hefe frisch

Zubereitung:

5 min auf min und 10 min auf Stufe 1 kneten und dann bei 4-6 Grad in den Kühlschrank stellen und portionsweise entnehmen und direkt aus dem Kühlschrank verarbeiten. Hält bis zu 5 Tage, kann nach ca. 24 Stunden schon verwendet werden. Ich rolle den Teig nicht aus, sondern ziehe ihn in Form.

Belegen nach Belieben. Dann für 10 Minuten auf den heißen

Backstahl im Ofen bei 250 Grad.

*Tipp für alle Pizzen, die auf Pizzastein gebacken werden:
Auf die Pizzaschaufel sowie auf den Pizzastein etwas Grieß
streuen. Dann lässt die Pizza sich leichter einschieben.*

Zwiebelkuchen – Variationen –



Foto von Alexandra Böhm – Rezept Nr. 1

1. Rezept Zwiebelkuchen mit Hefeteig

Rezept ist von Johannes Guggenberger von Stuttgart cooking und
ausprobiert von Alexandra Böhm

Zutaten Hefeteig:

250 g Mehl

1 verquirltes Ei

50g Butter

1/8 l Milch (lauwarm)

Prise Salz

15 g frische Hefe

Prise Zucker

Zutaten Auflage:

1 kg Zwiebeln geschält und in Würfel geschnitten (ich habe im Multi mit Reibe Nr. 3 gemacht)

125 g kleine Würfel vom gerauchten Bauchspeck

70 g Butterschmalz

4 Eier

2EL gehäuftes Mehl

200 g Sahne, richtig kalt

200 g saure Sahne

Salz

Pfeffer aus der Mühle

Kümmel ganz

Zubereitung:

Hefeteig mit Knethaken herstellen und ca. 30 Minuten gehen lassen. In der Zwischenzeit die Füllung herstellen.

Zwiebeln in dem heißen Butterschmalz glasig anschwitzen, Temperatur zurücknehmen und Ca. 20 Minuten weich dünsten. In den letzten 5 Minuten die Speckwürfel dazugeben. Masse erkalten lassen.

Hefeteig ausrollen und in eine 30er Form geben.

Mehl und kalte Sahne mit einem Schneebesen ganz glatt rühren. Saure Sahne, die Sahne-Mehl-Mischung, Eier, Salz, Pfeffer und Kümmel gut vermischen, die Zwiebelmasse untermengen und alles zusammen in der Backform verteilen.

Alles bei 170 Grad ca. 1 Stunde backen, bis es oben auch eine schöne Farbe hat.

Gutes Gelingen ☐



Foto von Mareike Blunt – Rezept Nr. 2

2. Rezept Zwiebelkuchen mit Mürbteig

Rezept aus dem Quiche Buch von gu und von Mareike Blunt modifiziert :

Zutaten für Durchmesser 28:

260g Mehl
175g kalte Butter
4 Eier
Salz
Pfeffer
1 TL ganze Kümmel
800g geschälte Zwiebeln
150g Räucherspeck
200g saure Sahne

Zubereitung:

260g Mehl mit 1/2 TL Salz, 125g Butter (die restliche Butter ist zum Anschwitzen der Zwiebeln), 2-4 EL Wasser und 1 Ei im Multi mischen. Teig kalt stellen .

Zwiebeln mit der Juliennescheibe im Multi klein schneiden.

Zwiebeln und 100g Speck in eine Pfanne geben und anschwitzen. Pfanne vom Herd nehmen und mit Salz und Pfeffer abschmecken und den Kümmel sowie 1 EL Mehl untermischen. In einer Schüssel 3 Eier mit der Sauren Sahne verquirlen und mit Salz und Pfeffer würzen.

Mürbeteig auf Mehl ausrollen und in eine ausgemehlte

Quicheform geben. Die überstehenden Reste nehme ich dann ab und flicke die Löcher Zwiebeln und Eiermasse mischen und in die Quicheform geben. Mit dem restlichen Speck bestreuen.

Bei 200°C Ober -/ Unterhitze für 35 bis 40 Minuten in den vorgeheizten Ofen geben

Pizzaboden aus Blumenkohl Low carb



Foto Gisela Martin

Nachgekocht von Gisela Martin, Rezept gefunden bei Chefkoch.de und in Teilen leicht abgewandelt.

Zutaten:

250 gr Blumenkohl

120 gr. Käse

1 Ei

2 Knoblauchzehen

0,25 TL Salz

1 TL Kräuter

Zubereitung:

Blumenkohl in Stücken in den Multizerkleinerer mit Messer geben und kleinhäckseln

Danach in Microwellenschüssel geben und 8 Min/ca. 600 Watt garen

Ei, Käse, Knoblauch, Salz, Kräuter und abgekühlten Blumenkohl wieder in Multizerkleinerer geben und zu Masse verrühren

Ofen auf 230 Grad vorheizen

Blech mit Backfolie auslegen und Masse aufstreichen (ergibt so viel wie ca. eine große runde Pizza, wenn man ein ganzes Blech machen möchte, müssen die Mengen verdoppelt werden)

220 Grad/15 Minuten/Ober-/Unterhitze backen, bis es lecker gebräunt aussieht

Dann mit Pizzasosse bestreichen und Belag nach Wahl aufbringen, nochmals 10 Minuten backen.

Anmerkung: ich habe die Tomatensosse schon vor dem ersten Backvorgang aufgebracht, hat auch nicht geschadet.



Fotos Gisela Martin

Mini-Quiches mit Sommergemüse



Foto Gisela Martin

Zutaten:

100 gr. kalte Butter
125 gr. Magerquark
140 gr. Mehl
Salz
1 Zwiebel,
1 Zucchini,
1 Paprikaschote
100 gr. Kirschtomaten
1-2 Zweige Kräuter
3 getrocknete Tomaten
Etwas Öl
Pfeffer
150 gr. Creme fraiche
3 Eier
50 gr. Bergkäse
Semmelbrösel

Zubereitung:

Butter (in kleinen Stücken), Quark, Mehl und $\frac{1}{2}$ TL Salz mit K-

Rührer zu Teig verarbeiten, ergibt einen sehr klebrigen Teig, in Frischhaltefolie wickeln und in Kühlschrank für ca. eine Stunde stellen. Gemüse putzen, Zwiebel fein hacken, Zucchini und Paprika würfeln (von Hand oder mit Würfelschneider. Wenn mit Würfelschneider, dann auch die Zwiebeln würfeln). Tomaten vierteln oder halbieren, Kräuter waschen und abzapfen, getrocknete Tomaten in Streifen schneiden.

Öl in Kessel erhitzen, Koch-Röhrelement einsetzen, Zwiebeln andünsten, Gemüse zugeben und weitere 4-5 Minuten dünsten, Kräuter und Tomatenstreifen zugeben, salzen und pfeffern, zur Seite stellen und abkühlen lassen.

In zweiter Schüssel mit Creme fraiche, Eier und geriebenen Käse verrühren und ebenso salzen und pfeffern (könnte man mit Flexi machen, geht aber auch mit herkömmlicher Gabel)

Muffin-Form (12er) einfetten, mit Semmelbrösel bestreuen, Backofen auf 160 Grad/Umluft vorheizen

12 Portionen Teig ausrollen und zu Kreis ausrollen und in Muffinmulden legen, ein paar Semmelbrösel auf Teig streuen, dann Gemüse und Eieguss darauf verteilen.

35 Min. in Ofen backen, abkühlen lassen

Schmeckt warm und kalt, am besten macht man gleich die doppelte Menge.

Herzhafte Waffeln “Bruschetta Art”



Rezept und Foto von Manuela Neumann

Zutaten:

Waffeln:

150 g Mehl (ich hab Weizenvollkorn genommen)

100 g geriebener Parmesan

1 TL Backpulver

4 Eier

50 ml Olivenöl

Öl für das Waffeleisen

200 ml passierte Tomaten

Salz, Pfeffer

Tomate-Mozzarella-Salat:

4 Tomaten

Olivenöl

Balsamico-Essig

1 Kugel Mozzarella

Basilikum

Zubereitung:

Mehl, Parmesan und Backpulver mischen.

Eier, Olivenöl (50ml) und passierte Tomaten verrühren.

Mehlmischung unterheben und den Teig mit Salz und Pfeffer kräftig würzen.

Das Waffeleisen erhitzen und mit Öl einfetten.

Waffeln ausbacken.

Bei mir sind es acht von den eckigen (Doppelwaffel) geworden.

Aus den Tomaten, Mozzarella und Basilikum mit dem Olivenöl und Balsamico-Essig einen Tomaten-Mozzarella Salat zubereiten.

Guten Apetitt!

Karotten-Lauch-Blätterteig-Schnecken



Quelle unklar, da ich (Melanie Gläser) das Rezept von einer Bekannten habe

Zutaten:

2 Rollen fertigen Blätterteig

100 g Lauch

200 g Karotten

1 Pck Schmelzkäse (200 g)

100 g Parmesan

Gemüsebrühpaste (selbst gemacht)

Parmesan mit dem Multi reiben und beiseitestellen.

Zubereitung:

Karotten und Lauch mit dem Multi zerkleinern und mit wenig Wasser in die Schüssel geben. Flexi einsetzen die CC auf 110°C Stufe 2 stellen. Laufen lassen bis das Wasser weg und das Gemüse weich ist (ca 10min.) Schmelzkäse, etwas Gemüsebrühpaste und einen Teil von dem Parmesan zugeben.

Wer es weniger stückig mag, kann die Masse noch mal im Multi geben oder mit dem Zauberstab zerkleinern.

Masse abkühlen lassen.

Sobald diese kalt ist auf den Blätterteig streichen, diesen der Länge nach aufrollen, in Scheiben schneiden, mit der großen Fläche auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech geben und mit dem restlichen Parmesan bestreuen.

180°C Umluft ca. 10 min backen

Sauerteigbaguette nach Ketex



Foto von Gisela Martin

Rezept

von

hier

<http://ketex.de/blog/baguetterezepte/mit-sauerteig/grillzeit-b>

[aguettezeit-teil-1/](#) und ausprobiert von Gisela Martin und Susanne Sorge

Zutaten Sauerteig

50 gr. Weizenmehl 550

50 gr. Wasser

5 gr. Sauerteig

das Ganze 16 Std – 24 Std. bei Raumtemperatur reifen lassen.

Zutaten Hauptteig

425 gr. Weizenmehl 550

25 gr. Roggenmehl 1150 (Anmerkung GM: habe ich auch schon weggelassen und durch Weizenvollkorn ersetzt)

100 gr. Sauerteig TA 200

4 gr. Hefe

10 gr. Salz

8 gr. Backmalz

275 gr. Wasser

Zubereitung:

Alle gut mischen und mit Knethaken bei 38 Grad kneten bis ein homogener Teig entstanden ist und er sich vom Schüsselrand löst

30 Minuten Teigruhe in der CC bei 38 Grad

danach 1 x falten (stretch and fold-Methode) und wieder

30 Minuten Teigruhe in der CC bei 38 Grad und nochmals falten.

Den Teig dann teilen ca. 285 gr. je Stück (Stück) und rund wirken (10 Minuten Teigruhe)

dann den Teig flachdrücken 20 x 15 cm und zusammenrollen

den Schluß nochmals verschließen und lang wirken (ca 30-40 cm).

Je nach Backofen die Teiglinge in ein bemehltes Leinen- oder Küchentuch legen und zwischen den Teiglingen das Tuch

hochziehen.

Ca. 45 Minuten mindestens gehenlassen, volle Gare (Anmerkung: Habs einfach auf das Baguetteblech gelegt).

Vor dem Einschießen mit einer Rasierklinge schräg einschneiden.

Backen bei 230 Grad 10 Minuten, Dampf ablassen und dann weitere 10 – 13 Minuten bei 200 Grad fertigbacken.

Kürbiskern Knusper Kürbiskernknusper Teile



Foto Gisela M.

Rezept

von

<http://ikors.blogspot.de/2014/05/kurbiskern-knusper.html?view=flipcard> (und von Gisela M. auf CC abgewandelt)

Wunderbar zum Knabbern, als Beilage zur Suppe, als Brot...

Zutaten:

60 g Kürbiskerne
130 g Wasser
10 g Hefe
250 g Mehl 405/550
1TL Salz
Zum Bestreichen: Kürbiskernöl

Zubereitung:

Kürbiskerne in Gewürzmühle grob zerkleinern und zur Seite stellen. Wasser und Hefe – 2 Minuten bei 38 Grad/Stufe 1 mit K-Haken rühren. Mehl und Salz zugeben und 2 Minuten kneten: Teig in eine Schüssel geben und abgedeckt 45 Min. gehen lassen
Backofen auf 230° (Ober/Unterhitze) vorheizen
In 20-25 Teile teilen und kleine Kugeln drehen
Ein paar Minuten auf der Arbeitsfläche ruhen lassen
Mit Pastawalze auswalzen (so dünn als möglich) und auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen
Mit Kürbiskernöl bepinseln und mit den zerkleinerten Kürbiskernen bestreuen und die Kürbisknusper 8-10 Minuten knusprig backen
Möglichst am gleichen Tag verzehren!

Kürbisquiche und Kürbis-Pie – Variationen –



Foto von Stephan Rathmann Jaehnichen, Rezept Nr. 2

Rezept 1

Kürbisquiche von Gisela Martin

Zutaten:

180 gr. Mehl
125 gr. Butter
1-2 EL Wasser
600 gr. Fruchtfleisch Hokkaido
1 Zwiebel, geschnitten
1 Knoblauchzehe
1/2 Becher Saure Sahne
100 gr. Sahne
2 Eier
150 gr Bergkäse gerieben
Salz/Pfeffer/Muskat/etwas Kräuter z.B. Thymian oder Basilikum

Zubereitung:

Quicheteig im Multizerkleinerer oder in Kessel mit K-Haken vorbereiten und in Folie wickeln und kühlstellen.

Zwischen zwei Lagen Klarsichtfolie ausrollen und in runde Form geben und mit Gabel einstechen.

Backofen 190 Grad/Umluft vorheizen

Kürbis mit Schale in Foodprozessor in dicke Scheiben schneiden, zusammen mit Zwiebel /Koch-Röhrelement/140 Grad/Rührintervall 2 anbraten (der Boden wareingebrannt, ggf. Temperatur reduzieren) und in Form einfüllen.

Andere Zutaten vermischen und in Quiche einfüllen

Ca. 30 Minuten backen, bis Käse-Sahne-Mischung fest ist.

Rezept 2

Butternut-Kürbis-Pie von Stephan Rathmann Jaehnichen

Zutaten Teig:

1 Ei
250 gr Mehl
1/2 tl Backpulver
125 gr. kalte Butter

etwas Rumaroma

Zutaten Füllung:

ca. 1kg Butternut-Kürbis

Butterschmalz

Wasser

3 Eier

100ml Sahne

125gr brauner Zucker

Gewürzen (Nelke, Piment, Zimt, Muscat und Ingwer)

etwas Honig

Zubereitung Teig:

Alle Teigzutaten im Multi mit dem Messer verrühren lassen und dann in die Pieform drücken, ca. 4-5 mm stark.

Teigrest zu Plätzchen ausstechen, abbacken und sofort nach dem der Pie aus dem Ofen kommt, als Deko auflegen .

Zubereitung Füllung:

Einfach Butternut schälen, entkernen in Würfel schneiden und im Topf mit Butterschmalz anrösten, so lange bis ca 50 % etwas gebräunt sind dann etwas wasser dazu und ca 15 minuten köcheln lassen. Dann im Sieb abgiessen.

Eier mit Sahne, braunem Zucker, Gewürzen und etwas Honig zusammen mit dem Kürbis pürieren.

In die Piecrust füllen und bei 180 grad Heissluft ca 40 minuten backen. Keine Angst die Masse ist ziemlich flüssig wird aber nach dem backen fest.

Reicht für 2 Pie formen. Ich backe einen und friere die restliche masse ein fürs nächste mal



Pie vor dem Backen, Foto von Stephan Rathmann Jaehnichen