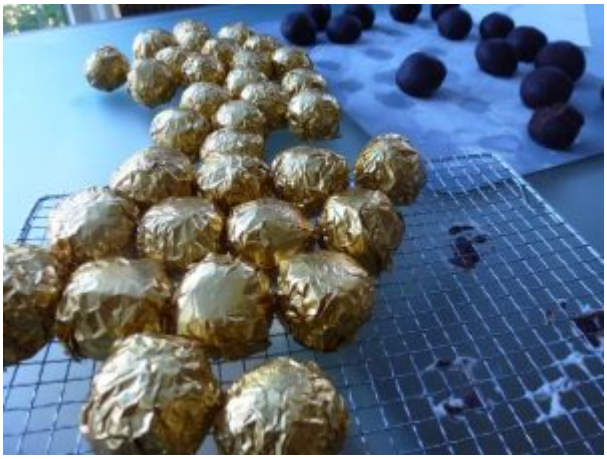
Cakepops – Goldener Schnatz etc. etc.



Rezept für Cakepops von Nicole Mayerhofer zur Verfügung gestellt und auf Harry-Potter-Goldenen Schnatz abgewandelt

Für ca. 50 Stück

Zutaten:
Teig:
185g Butter
185g Zucker
4 Eier
200 ml Milch
375g Mehl
1Tl Backpulver
50g Kakaopulver
1 Prise Salz

Frosting:
250g Frischkäse
115g Butter
200g Puderzucker
1 EL Vanilleextrakt

Zubereitung:
Butter/Zucker mit dem Flexielement schaumig rühren. Eier

einzeln zugeben und Milch unterrühren.

Hat man die Zutaten vorher nicht auf Zimmertemperatur gebracht und verwendet man die Zutaten direkt aus dem Kühlschrank wird alles flockig. Da ist nicht weiter schlimm. Dann einfach 30 Grad zugeben, weiterrühren lassen.

Mehl/Backpulver/Kakaopulver und Salz zufügen.

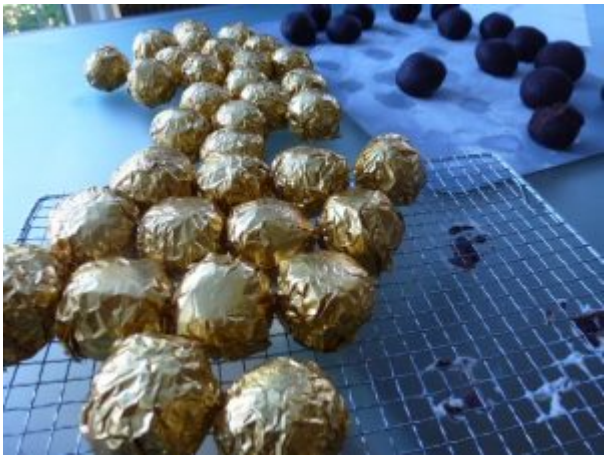
In Kuchenform geben und ca. 50-60 Minuten bei 180 Grad backen, Stäbchenprobe.

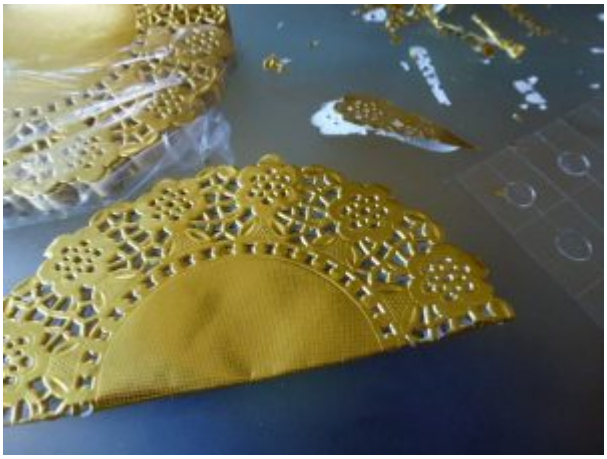
Nun den Teig entweder eingewickelt im Kühlschrank zwischenparken oder direkt weiterverarbeiten. Dazu in grobe Stücke zerkleinern und K-Haken laufen lassen.
Ich hatte noch ein paar Biskuitreste, die habe ich einfach mit zugegeben.

Nun Frostingzutaten in eine Schüssel geben und Krümel (nach und nach) einfüllen und mit K-Haken rühren.

Cakepopkugeln formen und kaltstellen (z.B. mit Eisportionierer, dann hat man immer die gleiche Größe.

Ich hatte sie teilweise noch durch weiße Schokolade gezogen. Dann in goldene Folie gewickelt. Mit einer Tortenspitze Flügel ausgeschnitten und fertig war der goldene Schnatz.





Schnelle Weissbrotstangen (Sommerraketen nach Homebakerjuli)

Der Sommer ist da und was liegt da näher als Grillen? Wer dazu Baguette als Beilage möchte, der muss sich meist schon 24 oder gar 48 Stunden vorher darum kümmern, den Teig anzusetzen. Für alle diejenigen, welche etwas spontaner sind und diese Zeit nicht mehr aufwenden können oder wollen, gibt es nun die schnellen Weissbrotstangen von Homebakerjuli, welche sie auch liebevoll “Sommerraketen” nennt. Videoanleitungen zu den einzelnen Arbeitsschritten findet ihr auf ihrer Facebookseite https://www.facebook.com/Julibackt/photos/pcb.683446768749732/683445268749882/?type=3&theater

Zutaten:
5g Hefe
300g Tipo 00
500g Weizen 550
150g Lievito Madre, aufgefrischt
18g Salz
630g Milch, kalt
30g Olivenöl

Zubereitung:
Zunächst 550g Milch, Hefe; Mehle, Lievito Madre und Salz in eine Rührschüssel geben.
Auf kleiner Stufe (K-Haken, Stufe 1) 3 Minuten kneten lassen.
30g Olivenöl dazu geben
Auf kleiner Stufe (K-Haken, Stufe 1), 3 Minuten kneten lassen.
Auf der gleichen Stufe (Knethaken, Stufe 1) 1,5 Minuten kneten lassen.
50g kalte Milch dazu geben
Auf der gleichen Stufe (Knethaken, Stufe 1) 4 Minuten kneten lassen.

30g kalte Milch dazu geben.
Auf der gleichen Stufe (Knethaken, Stufe 1) 4 Minuten kneten lassen.
Den fertig gekneteten Teig nun in eine geölte Schüssel mit Deckel legen.
Sofort einmal dehnen und falten.
Erneut dehnen und falten nach 60 und 120 Minuten.
Nach 3 Stunden, 15 Minuten den Teig auf die Arbeitsplatte stürzen.
In vier gleich große Stücke teilen (à 405g).
Nun zu Stangen formen (s. Video).
In Backleinen, mit dem Schluss nach oben, 45 Minuten gehen lassen.
Den Ofen auf 230°C Ober- und Unterhitze aufheizen.
Nach der Stückgare die Stangen von dem Backleinen herunternehmen und auf Dauerbackfolie legen (klappt am Besten mit einer Kippdiele, wie bspw von Bongu).
Nun ist der Schluss unten.
Die Baguettes mit Wasser besprühen.
Bemehlen und tief einschneiden (s. Video).
Erneut mit Wasser besprühen.
Backen:
3 Minuten bei 230°C Ober- und Unterhitze, mit Schwaden.
10 Minuten bei 210°C Ober- und Unterhitze.
Dampf raus lassen.
Mit Wasser besprühen.
15 Minuten bei 210°C Ober- und Unterhitze fertig backen.

Teigvarianten für Betty Bossi

Roller, Wunderbox & Co

1.) Wunderbox mit Teig Topfenblätterteig/Quarkblätterteig:

Foto/Rezept Ali Hallo*Zutaten:*
1/4kg kalte Butter, in Würfel geschnitten
1/4kg Topfen
1/4kg Mehl
Zubereitung:
Im Multizerkleinerer mit dem Messer schreddern bis eine Teigkugel entsteht (geht ganz schnell!).
(Evtl. im Kühlschrank rasten lassen – dafür hatte ich aber keine Zeit)Auf einer bemehlten Fläche auswalken und mit der Wunderbox ausstechen. (Natürlich klappt es auch ohne die, aber der Spaß ist mit natürlich größer).Mit gewünschter Fülle füllen, formen und bei 180°C Umluft ca. 15min backen

.2.) Cräckerroller mit Teig von "Schwiegermutterzungen"

Rezept zur Verfügung gestellt von Ines Glück:

Zutaten:

300 gr LM Lievito madre (wer keinen LM hat, gibt 3 gr. frische Hefe oder alternativ 3 gr. frische Hefe/200 gr. Mehl/100 gr. Wasser zu, Ruhezeit und restliche Zubereitung bleiben identisch)
120 gr warmes Wasser
50 gr Olivenöl
250 gr Weizenmehl 550
10 gr Salz
40 gr geriebenen Parmesan

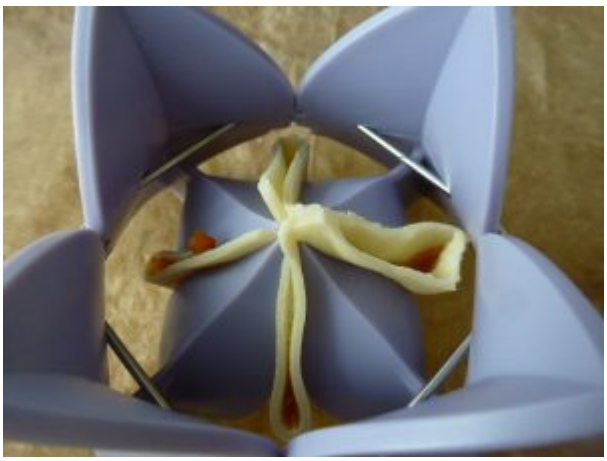
Zubereitung:
Alles mit dem Knethaken auf Stufe Min für 2 min vermischen und dann noch mal 5 min auf Stufe 1 auskneten lassen.
30-60 min ruhen lassen.
Dann entweder 20 gr Teig Teile durch die Nudelwalze lassen oder ganze Teigbänder machen und in Streifen schneiden.
Ich lass bis auf Stufe 2 oder 3 walzen.
Aufs Blech legen, mit Olivenöl bepinseln und nach belieben mit Meersalz, Thymian, Rosmarin etc bestreuen.
In den vorgeheizten Ofen bei 200 Grad Umluft für 12-13 min backen.
Die Menge ergibt 3 Bleche die man dann gleichzeitig backen kann.
Theoretisch sind die Teile lang haltbar, bei uns leider immer

zu schnell aufgegessen.

Alternativ sind für die Teigroller wie Nachoroller, Crackerroller, Grissiniroller auch unsere gesammelten Grissiniteige möglich.

3. Sofficini mit Teigtaschen-Chef (oder Päckliform vom Wunderböxli):

Das Rezept gibts hier:



Pfirsich-Rosmarintarte

Rezept zur Verfügung gestellt von Marlene Rettensteiner

Zutaten:

Mürbteig:

300g Mehl
200g Butter kalt
100g Staubzucker
1 Ei
Zitronenschale
Prise Salz

Guss:

2 Becher Creme fraiche
1 Ei
Vanille

Belag:
Pfirsiche
Rosmarin
Pfirsichmarmelade

Zubereitung:
Aus den Zutaten einen Teig kneten (K-Haken), für 30 Min. in Klarsichtfolie kühlstellen. Dann ausrollen und in eine Tarteform geben, mit einer Gabel einstechen. Den Mürbteig 10 min vorbacken (170 Grad/Backpapier auf den Teig und mit Linsen o.ä. beschweren).

Den Guss zusammen rühren (z.B. Flexielement oder von Hand) und in die Form geben. Darüber Pfirsiche in Spalten darauf legen, mit Marmelade bestreichen und Rosmarin drüber streuen.

Bei 170°C 35 min backen.

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.

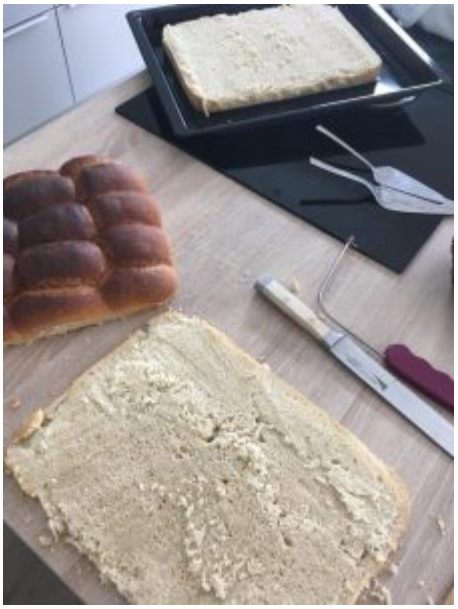
Alles 5 Minuten bei kleinster Geschwindigkeit verkneten (Knethaken), dann nochmal 3 Minuten bei höchster Geschwindigkeit.
Die Butter in kleinen Stücken in die Schüssel geben und nochmal 2 Minuten auf mittlerer Stufe unterkneten.
Den Teig auf ein Backbrett geben, ein paar mal falten und rundwirken.
1 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 Einschießen 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

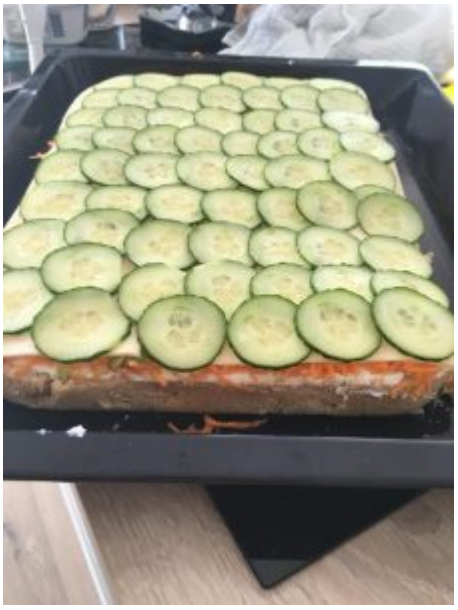
Hähnchenschinken
2 Gläser Gemüseaufstrich
250g Butter
Pfeffer, Paprika (Chili), Kräuter (Petersilie, Koriander, Karottengrün), Schnittlauch

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…)

Alkoholfreie Cocktails – Pina Colada Copacabana Fruitpunsch

Fruitpunsch

Perfekte alkoholfreie Cocktails für Kindergeburtstage und warme Sommertage

Es werden immer zwei Mengen aufgeführt:
a.) Menge für eine Blenderfüllung (Haushaltsmenge)
b.) Partymenge

1.) Fruitpunsch
a.) Menge für eine Blenderfüllung (ca. 4 Gläser a 200 ml)
250 ml Orangensaft
200 ml Ananassaft
250 ml Marajucasaft
50 ml Limetten- oder Zitronensaft
50 ml Grenadine

Alle Zutaten zusammen mit 1-2 Hand voll Eiswürfel in den Blender geben. Mixen.
Wenn man möchte, lässt man die Grenadine beim Mixen weg und gibt portionsweise pro Glas über einen Teelöffel laufend die Grenadine zu. Dann hat man einen Cocktail mit mehreren Farben (gelb und rot).

b) Partymenge (ca. 16 Gläser a 200 ml)
1 Liter Orangensaft
800 ml Ananassaft

1 Liter Marajucasaft
200 ml Limetten- oder Zitronensaft
200 ml Grenadine

Alle Zutaten in einer großen Schüssel zusammenrühren und dann portionsweise je mit 1-2 Hand voll Eiswürfel im Blender mixen.
Wenn man möcht,e lässt man die Grenadine beim Mixen weg und gibt portionsweise pro Glas über einen Teelöffel laufend die Grenadine zu. Dann hat man einen Cocktail mit mehreren Farben (gelb und rot).

2.) Copacabana
a.) Menge für eine Blenderfüllung (ca. 4 Gläser a 200 ml)
400 ml Orangensaft
200 ml Ananassaft
80 gr. Kokossirup
70 gr. Grenadine (ggf. mehr, falls die Farbe noch nicht passt, aber Achtung, dann wird es süss)
40 gr. Limetten- oder Zitronensaft

Alle Zutaten zusammen mit 1-2 Hand voll Eiswürfel in den Blender geben. Mixen

b.) Partymenge (ca. 10 Gläser a 200 ml)
1 Liter Orangensaft
500 ml Ananassaft
200 gr. Kokossirup
180 gr. Grenadine (ggf. mehr, falls die Farbe noch nicht passt, aber Achtung, dann wird es süss)
100 gr. Limetten- oder Zitronensaft

Alle Zutaten in einer großen Schüssel zusammenrühren und dann portionsweise je mit 1-2 Hand voll Eiswürfel im Blender mixen.

3.) Pina colada free Pina colada sin
a.) Menge für eine Blenderfüllung (ca. 4 große Gläser a 200 ml bzw. 8 kleine a 100 ml)

490 ml Ananassaft
175 ml Kokossirup
105 ml Sahne (kann auch fettreduzierte sein)
35 ml Kokosmilch

Alle Zutaten zusammen mit 1-2 Hand voll Eiswürfel in den Blender geben. Mixen

b.) Partymenge (ca. 8 große Gläser a 200 ml bzw. 16 kleine a 100 ml)
1 Liter Ananassaft
360 ml Kokossirup
215 ml Sahne (kann auch fettreduzierte sein)
70 ml Kokosmilch

Alle Zutaten in einer großen Schüssel zusammenrühren und dann portionsweise je mit 1-2 Hand voll Eiswürfel im Blender mixen.

Frühlingsrollen

Fotos Linda Peter

Zutaten:
500 g Faschiertes (Hackfleisch)
2 Karotten
Frühlingszwiebel

1 Zwiebel 1 Chinesischer Knoblauch
1 Stückk Ingwer
etwas Zitronengras hab ich auch dazu gegeben
Chinakohl ca. 8 Blätter
1 Glas Sojasprossen
Sojasauce
Reisessig
Chili
Salz
Prise brauner Zucker
Sweet Chilisauce
Zum Bestreichen: Sesam/Rapsöl
Zum Füllen: Reisblätter

Zubereitung:
Karotten im Multizerkleinerer raspeln

Frühlingszwiebeln in Ringe schneiden und Zwiebel/Knoblauch fein hacken
Ingwer fein hacken.
Chinakohl mit Multizerkleinerer oder Schnitzelwerk fein schneiden.

Zwiebel anschwitzen, Ingwer und Knoblauch auch, Faschiertes dazu geben und gut durchbraten, dann die Frühlingszwiebel, den feingeschnittenen Chinakohl (8 Blätter ungefähr) und die Sojasprossen untermischen und weg von der Herdplatte, damit das Gemüse knackig bleibt.

Gewürzt habe ich mit Chilisalz, Sojasauce, Reisessig, Prise braunen Zucker und etwas Sweetchilisauce. Alles gut durchmischen, etwas auskühlen lassen und dann in die vorbereiteten Reisblätter füllen. Gewürzt hab ich nach Gefühl

da gibt’s keine Mengenangaben 😉

Die Blätter erst unter lauwarm fließendes Wasser halten und dann auf ein feuchtes Tuch legen, damit sie schön geschmeidig weich werden, das geht ganz fix, so ca. zwei Minuten.

Dann die einzelnen Platten füllen, seitlich einschlagen und zusammenrollen. Mit der Naht nach unten auf ein Backblech setzen.

Sesam und Rapsöl mischen und die Rollen damit einpinseln.
Bei 200 Grad im Backofen ca. 20 Minuten backen

Mini Gugels mit Schinken + Lachs

Rezept und Bilder von Marianne Immler

Zutaten und Zubereitung

Grundteig:
300 ml Milch
120 ml Rapsöl
2 Eier
3 Teel. Salz
1 Teel. Pfeffer (Mühle oder gemörsert)
auf Stufe 1 mit Patesserierhaken oder K-Haken gut verrühren
440 g Mehl
3 Teel. Gehäufte Backpulver
– Löffelweise unterrühren auf Stufe unter 1 , dann bis Stufe 3-4 gut durchrühren lassen /
Den Teig aufteilen auf ca. 2 x 460g

Pizza Variation:
2 Eßl. gut gefüllt Pizzagewürz
200 g Hähnchenbrust Schinken
60 g ca. Schwarze Oliven
1 gr. Eßl. Schafskäse Paste scharf
(Beliebiger Schinken oder Speck – Katenschinken Würfel = was man mag)

Lachs Variation:
200 g Lachs
2 Eßl. Meerrettich scharf

15 ml Noilly Prat (weißer Wermut)
2 Teel. Zitroschale
1 Teel. süßer Senf

Beide Varianten im Multi mit Messer schrädern – zum Teig zugeben und gut mit K-Haken durchrühren Stufe 3-4

Toppings:
200 g Frischkäse
15 ml Noilly Prat
1 Teel. Zitroschale +Saft
1 Eßl. Gem. Kräuter (aus Garten = Petersilie, Basilikum, Majoran, Oregano, Estragon, Thymian, Rosmarin)
Salz, Pfeffer +etwas Tabasco oder Chili

Alles mit Schneebesen gut zusammen rühren und in einen Spritzbeutel mit kleiner Sterntülle füllen und bis zum Gebrauch kalt stellen .

Zum verzieren :
Oliven in 1/4 schneiden und kleine Schinken
Lachs kleine Streifen und kleinen Schnittlauch

Miniformen mit Backtrennspray aussprühen

Teig in Spritzbeutel füllen und in die Förmchen fast voll einspritzen
Im vorgeheizten Backofen (180°) dann runterschalten auf 175° – 30-35 Minuten backen / in der Form etwas abkühlen lassen .
Anschließend die Creme darauf spritzen und am besten mit Pinzette verzieren 😁 □ 😊 □ 😋 □
Gutes Gelingen 😁 □ mit Spritzbeutel geht alles sehr flott □ 😊 □ 😊 □

Empanadas misioneras (Argentina)

Rezept, Fotos und Anleitung zur Verfügung gestellt von Tatiana Franco

Das Rezept ist von meiner Mutter, welche lange in Argentinien gelebt hat und dort von unserer damaligen Nachbarin gelernt hat, wie man Empanadas macht. Wir lebten dort in Eldorado, in der Provinz Misiones. Die fertigen Teigblätter kann man dort überall kaufen. Hier in der Schweiz hat sich meine Mutter zuerst eine Kenny zugelegt, welche nun nach 30 Jahren mit meinen Eltern nach Spanien ausgewandert ist und dort noch immer ihren Dienst tut.

Für etwa 50 Empanadas (je nach Teigdicke)

Zutaten:

Teig

600 gr Weissmehl
4 Eier
150 gr. Wasser (eher weniger)
1 EL Salz

Füllung

1 kg Rinds-Hackfleisch
1 kl. Tasse Reis kochen
1.5 grosse Zwiebeln gehackt
2 grosse Knoblauch-Stücke gehackt

1 grüner Peperoni (nicht zu gross) gewürfelt
1 roter Peperoni(nicht zu gross) gewürfelt
5 hartgekochte Eier gehackt
Salz
Pfeffer
Grill-Gewürz mild
Grill-Gewürz scharf
Paprika scharf

Zubereitung:

Teig:
Der Teig sollte eher ein trockener, harter Teig sein. Wenn der Teig zu feucht ist, kleben die Teigblätter gerne aneinander und die Empanada geht beim Frittieren eher kaputt. Ich gebe zuerst alle Zutaten bis auf das Wasser in die Schüssel und lass Kenny dann arbeiten (max. Stufe 1, Knethaken). Dann gebe ich langsam, nach Bedarf das Wasser dazu. Wenn der Teig gut zusammenhält und nicht mehr bröckelt (er löst sich dann vom Schüsselrand) nehm ich in aus der Kenny und bearbeite ihn noch kurz von Hand. Dies mache ich aber eher, um zu spüren, ob der Teig die richtige Konsistenz hat.

Der Teig geht danach für ca. 30 Minuten in den Kühlschrank.

Nach ca. 30 Minuten nehme ich ca. ¼ des Teiges aus dem Kühlschrank und mehle diesen Teil gut ein. (ich nehme nicht das ganze Stück Teig, damit die Teigplatte nicht zu lang wird)

Danach lasse ich ihn das erste Mal auf Stufe 1 durch die Teigwalze, mehle das Teigstück wieder beidseitig gut ein, falte es und lass es wieder auf Stufe 1 durch die Teigwalze. Diesen Schritt wiederhole ich einige Male, bis ich auch von der Breite her ein schönes Teigstück habe. Sollte der Teig während den ersten Durchgängen ‚zerrupfen‘, ist dies nicht tragisch. Einfach wieder mehlen, falten und nochmals durch die Walze.

Der Teig sollte schön glatt sein. Ich lasse ihn bis Stufe 8 durch. Dann ist der Teig nicht mehr zu dick und doch stabil genug, um später weiter bearbeitet und v.a. frittiert zu werden.

Der Teig wird nun noch einmal ein wenig gemehlt. Um die Teigblätter nun in die runden Formen zu schneiden, verwenden wir kleine Teller.

Die runden Empanada-Formen legen wir nun in ein Backblech, getrennt durch Backtrennpapier. Das Backtrennpapier schneiden wir vor. Diese lassen sich immer wieder verwenden. Das Trennen durch Backtrennpapier ist empfehlenswert. Nichts nervt mehr, als wenn die einzelnen Teigformen aneinanderkleben…

Bis zu diesem Schritt lassen sich die Empanadas am Vortag vorbereiten. Wir stellen das Backblech mit den vorbereiteten Empanada-Formen an einen kühlen Ort.

Füllung:

Das Hackfleisch mit ein wenig Öl scharf anbraten. Peperoni, Zwiebeln und Knoblauch dazugeben, gut mischen und würzen. Am Schluss den gekochten Reis und die Eier daruntermischen.

Was man alles in die Füllung gibt, ist jedem selber überlassen. Dies ist ziemlich die Original-Mischung, welche unsere Verwandten in Eldorado verwenden. Das Grill-Gewürz ist aus der Schweiz (Migros).

In Spanien haben wir schon Empanadas probiert mit einer Thon-Füllung, das war auch sehr lecker.

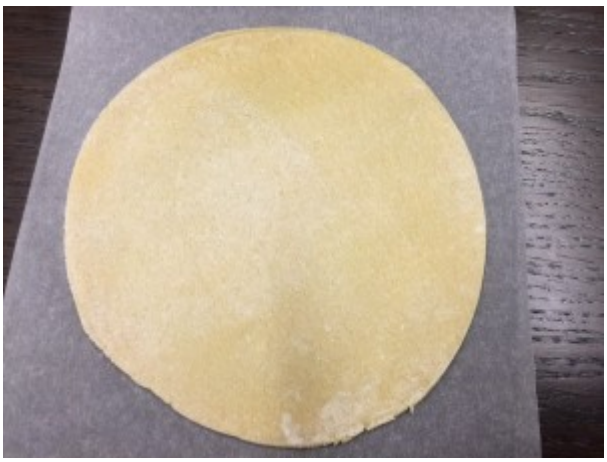
Für meine Vegi-Schwester machen wir jeweils eine vegetarische Mischung mit Wirz, Zucchetti, Karotten, Peperoni, Eiern und Reis. Diese würzen wir zusätzlich mit ein wenig Curry.

Auch dieser Arbeitsschritt lässt sich gut einen Tag vorher vorbereiten. Die Füllung packen wir dazu einfach in Tupperboxen und bewahren diese im Kühlschrank auf.

Die Füllung muss unbedingt abgekühlt sein, bevor die Empanadas damit gefüllt werden und sie darf nicht mehr viel Flüssigkeit haben (diese sonst abgiessen)

Empanadas füllen

Nun können die runden Empanada-Formen gefüllt werden.



Beim Füllen den Rand auslassen. Wenn es auf dem Rand Füllung hat, lassen sie sich nicht mehr gut schliessen und es kann dann beim Frittieren Öl in die Öffnungen reinlaufen.

Den Rand befeuchten wir lediglich mit ein wenig Wasser, dabei den Pinsel zuerst am Tassenrand abstreifen.

Die Hälfte des Randes mit Wasser anfeuchten.

Die Empanada zuklappen und den Rand mit einer Gabel verschliessen.

So sieht die geschlossene Empanada aus.

Die geschlossene Empanada wird nun noch ein wenig verschönert. Dazu einfach dem Finger, den Teigrand an einigen Stellen ein wenig eindrücken.

Die Empanadas werden jeweils zurück in das gefaltete Backtrennpapier gegeben, damit sie nicht aneinander kleben.

Empanadas frittieren

Die Empanadas frittieren wir in Sonnenblumenöl. Die Temperatur stimmt, wenn das Öl blubbert, wenn man eine Empanada reingibt. Die Empanadas vorsichtig in das heisse Öl geben, damit man sich nicht durch Öl-Spritzer verbrennt.

Da das Frittieren ziemlich schnell geht, legen wir neben der Kochstelle alles bereit. D.h. ein Abtropfsieb mit Haushaltspapier und eine mit Haushaltspapier belegte Schüssel. Im Abtropfsieb werden die Empanadas nach dem Frittieren kurz zwischengelagert, damit sie austropfen können. Danach schichten wir die Empanadas in die mit Haushaltspapier belegte Schüssel.

Nicht zuviele Empanadas auf einmal reingeben. Die Empanadas sollten im Öl schwimmen. Dabei mit einer Holzkelle vorsichtig das Öl über die Empanadas schwappen lassen, damit diese schön knusprig werden und die typischen Blattern erhalten. Wenn sie

oben bräunlich sind und sich erste Blattern gebildet haben, die Empanadas vorsichtig wenden.

Die frittierten Empanadas nehmen wir so raus, dass die halbrunde Seite gegen unten schaut.

So wird sie dann auch in das Abtropfsieb gelegt, damit allfällig reingelaufenes Öl wieder abtropfen könnte.

So sieht die fertige Empanada aus.

Die Empanadas können übereinander gestapelt werden.

Die Empanadas können gut 1 – 2 Tage so aufbewahrt werden. Dafür einfach mit einem Küchentuch bedecken. Aber so richtig knusprig sind sie natürlich, wenn sie noch lauwarm gegessen werden.

„En Guete“

Das abgekühlte Öl filtern wir und benutzen es noch einmal.

Himbeerträumchen

Fotos und Rezept zur Verfügung gestellt von Marianne Immler

Für 3l Form

Zutaten:
300 g Löffelbiskuit
500 g griechischer Joghurt
500 g Mascarpone
400 g Sahne
3 Essl. Zucker
2 Essl. Puderzucker
500 g Himbeeren
etwas Zitronensaft

Zubereitung:
Die Form mit Löffelbiskuit auslegen.

Sahne mit Ballonschneebesen + Hälfte vom Zucker aufschlagen.

In zweiter Schüssel Joghurt, Mascarpone, andere Hälfte Zucker,

etwas Zitronensaft verrühren (mit Patisserie-Haken) + Sahne unterheben. Die Creme ist nun fertig.

Die erste Schicht Creme auf die Löffelbiskuit geben, dann Himberren und gut Puderzucker darüber geben.

Wieder Creme nicht zuviel da ich vereinzelt noch ein paar vom Biskuit darauf gelegt habe und dann restliche Creme.

Unbedingt eine Nacht im Kühlschrank stellen zum Durchziehen. Mit restlichen Himbeeren verzieren + und evtl. nochmal Puderzucker darüber (je nach süßem Geschmack).

Oben drauf evtl. Kakao, Baiser, Kokosflocken ……..