

Bastoncini mit Käse – in 20 Minuten gelüstefrei!



Fotos von Gisela M.

Rezept übersetzt von <http://www.kenwoodclub.it/kenwood/ricetta/bastoncini-di-formaggio-e-pepe>

Die Zutaten wiegt man ab und gibt sie nach und nach in den Kessel. Schon ist der Teig fertig und kann sofort in den Ofen.

Zutaten:

175 gr Mehl Type 00
1 Prise Salz
75 gr Butter
50 gr Emmentaler (ich hatte Bergkäse und Parmesan)
1 TL Paprikapulver
1 Ei zzgl. etwas Ei zum Bestreichen
Etwas schwarzer Pfeffer nach Bedarf

Zubereitung:

Backofen auf 185 Grad/Ober-Unterhitze vorheizen.

Zwei Backbleche gut buttern (ich habe stattdessen Dauerbackfolie verwendet).

Mehl, Salz, Butter in Schüssel geben und mit K-Haken bei niedriger Geschwindigkeit verrühren.

Geriebenen Käse und Paprikapulver sowie ggf. etwas Pfeffer zugeben und weiterrühren.

Ein Ei zugeben und weiterrühren, bis sich eine homogene Masse ergibt.

Teig auf leicht bemehlte Fläche geben, in Streifen schneiden, eindrehen, mit verquirltem Ei bestreichen, ggf. noch mit Pfeffer bestreuen und auf Backblech legen.

10-12 Minuten im Backofen backen (bei 180 Grad werden sie mir nicht dunkel genug, bei 185 Grad ist es finde ich etwas zu dunkel. die besten Ergebnisse habe ich wenn ich mit 185 Grad beginne und zur Mitte hin auf 180 Grad zurückstelle), bis die Stangen goldene Farbe annehmen.

Guten Appetit.



Tipp: Bei größeren Mengen den Teig bis zur Verarbeitung im Kühlschrank zwischenlagern.

Pizzabrötchen Partybrötchen



Rezept und Foto zur Verfügung gestellt von Ari Dahms

Zutaten:

200 Gramm Wasser,
200 Gramm Milch
1/2 Würfel Hefe
600 Gramm Mehl
200 Gramm Hartweizengries
4 EL Zucker
2 gestrichene TL Salz
4EL Olivenöl dazu

Zubereitung:

Wasser, Milch und Hefe in der CC bei 37 Grad so fünf Minuten ruhen lassen.

Dann Mehl, Hartweizengrieß, Zucker, Salz, Olivenöl ca. 10 Minuten mit Knethaken auf Stufe 1 kneten lassen.

Ich lasse den Teig gerne den Tag über bei Zimmertemperatur gehen, in einer recht großen Schüssel mit Deckel.

Dann rolle ich ihn aus, ca. 1 cm dick und schneide alles kleine Dreiecke.

Nochmal so 30 Minuten gehen lassen.

Brötchen dann in den heißen Ofen bei 270 Grad Umluft (Brot oder Pizzastufe) kurz auf Sicht anbacken.

Ich backe sie nur leicht vor und friere sie dann ein.

Tipp: Besonders gut schmecken sie, wenn man sie aufschneidet, unterm Grill schön bräunt und dann gutes Olivenöl und Rosmarin drauf gibt.

Pestoschaf



Rezept und Foto zur Verfügung gestellt von Claudia Kraft

Zutaten:

450 g Mehl

300ml Milch

1 El Olivenöl,

Salz

1 Packung Trockenhefe od 1/2 Würfel frische Hefe

Pesto (im Multi mit Messer gemixt)

Rosinen für die Augen

Verquirltes Ei zum Bestreichen

Zubereitung:

Mehl, Milch, Olivenöl und Salz mit Knethaken kneten bei 38

Grad. Röhrelement entfernen und auf Rührintervall 3 bei 38 Grad gehen lassen.

Dann die Teile formen wie Kopf, Beine und Schwanz . Den Rest dünn ausrollen und mit Pesto bestreichen und eng einrollen.

Dann kleine Stücke abschneiden u mit offener Seite nach oben legen und dabei so platzieren, dass es ein Schaf ergibt.

Augen eindrücken und mit verquirltem Ei bestreichen.

Bei 180 Grad Heissluft ca. 30min backen.

Blätterteig-Schnecken



Fotos (Fotomontage Sandra Bell) und Rezept Evi Borchers

Zutaten:

Blätterteig (aus dem Kühlregal) 2er Packung, rechteckig

3 rote Spitzparika

1 Packung Frischkäse 400 g

1 Packung Kochschinken

Etwas Reibekäse

Gewürze und Kräuter

Zubereitung:

- Bild 1: Frischkäse dünn verteilt
- Bild 2: Paprika Schinken darauf gegeben
- Bild 3: Dünne Scheiben geschnitten
- Bild 4: Pur abgebacken
- Bild 5: Mit Käsedeckel abgebacken

Den Kochschinken grob zerkleinern und im Multi mit dem Messer zerstoßen.

Behälter entleeren, Messer entfernen und Scheibe Nr. 4 nehmen. Den Spitzpaprika in feine Scheiben schneiden.

Kochschinken, Paprika und ca. 20/30g Reibekäse (Emmentaler) vermengen.

In der Schüssel den Frischkäse mit Chilli, Bärlauch sowie eine selbst gemischte Gewürzmischung mit dem Flexi schaumig rühren. Den Blätterteig ausrollen, dünn die Frischkäsemischung darauf verstreichen und dann die andere Mischung darauf geben.

Stramm zusammen rollen, in dünne Scheiben schneiden und im Backofen auf dem Blech abbacken.

O/U 220 Grad ca. 15-20 Minuten

Ei mit Bacon im Blätterteigkleid



Rezeptidee und Fotos von Linda Peter
zusammengeschrieben von Manuela Neumann

Zutaten:

Blätterteig

Bacon

geriebener Käse

Ei

Zubereitung:

Bei fertigen Blätterteig aus dem Tiefkühlschrank, die Platten antauen lassen (ca. 10 Minuten). Wer möchte, kann diesen natürlich auch gerne selber machen.

Den Käse im Multi oder der Trommelraffel reiben.

Den Blätterteig in Muffinformen auslegen. Je nach Form muss er noch etwas zugeschnitten werden.

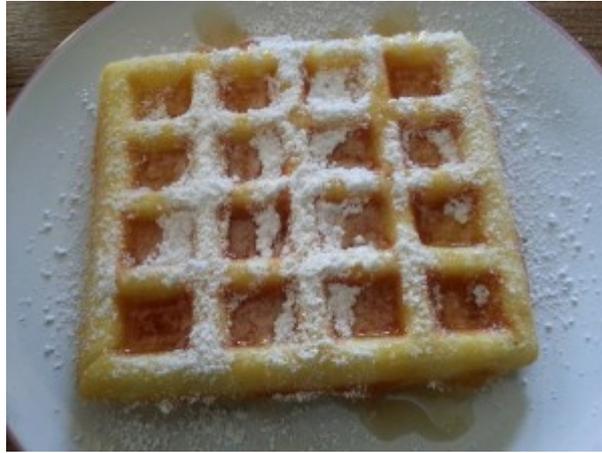
Die Baconscheibe habe ich einmal durchgeschnitten und über kreuz über den Blätterteig gelegt.

Ein bisschen geriebenen Käse einfüllen. Anschließend das rohe Ei einfüllen.

Das ganze dann bei 180 Grad für ca. 20 bis 25 Minuten in den Backofen geben.



Süße Waffeln



Fotos und Rezept von Kathrin Freinschlag

Zuaten:

150g weiche Butter
50g Zucker
1 Prise Salz
3 Eier
150g Mehl
1 Msp. Backpulver
100ml lauwarmes Wasser

Fett für das Waffeleisen

Zubereitung:

Butter, Zucker und Salz in die Schüssel der CC geben und mit dem K-Haken schaumig schlagen. Nach und nach die Eier dazu geben und so lange rühren, bis die Masse hellgelb ist.

Waffeleisen vorheizen.

Mehl, Backpulver und Wasser zu der Ei-Masse geben und zu einem glatten Teig verrühren.

10 Minuten quellen lassen

Waffeleisen fetten und die Waffeln backen.

Kräuterwaffeln mit Frühlingsquark



Fotos und Rezept von Kathrin Freinschlag

Zutaten:

Teig:

50g Butter

2 Eier

150g Mehl

1 TL Backpulver

Salz

80ml Gemüsebrühe

60g rote Paprikawürfel

je 1 EL frisch gehackt:

Schnittlauch

Dill
Petersilie
1 EL Kresse
4 EL Öl

Fett für das Waffeleisen

Frühlingsquark:

Sauerrahm
Knoblauch
Salz
Pfeffer
Dill

Zubereitung:

Butter, Eier, Mehl, Backpulver und Salz in die Schüssel der CC geben und mit dem K-Haken zu einem geschmeidigen Teig rühren.

Jetzt die Gemüsebrühe und alle restlichen Zutaten dazu geben und zu einem glatten Teig verrühren.

Das Waffeleisen einfetten, vorheizen und die Waffeln darin backen.

Für den Quark einfach den Sauerrahm mit Knoblauch, Salz, Pfeffer und Dill verrühren und zu den Waffeln reichen.

Früh-Stückchen



Foto Sandra Bell

Rezept

von <http://brotdoc.com/?s=Fr%C3%BCh-St%C3%BCckchen+&submit=Suche>

Zutaten:

400 g Weizenmehl 550
300 g Hartweizenmehl
300 g Dinkelmehl 630
600 g Wasser (lauwarm)
15 g Frischhefe
20 g Backmalz (inaktiv)
22 g Salz
1 EL Kürbiskernöl (Rapsöl geht auch)

Zubereitung:

Mehle und Wasser gut verkneten, darauf achten, dass keine Mehlnester mehr da sind. 20 Minuten ruhen lassen. Die restlichen Zutaten zugeben und mit dem Knetehaken 4 Minuten langsam, dann 3-4 Minuten auf nächsthöherer Geschwindigkeit kneten, bis der Teig glatt ist und eine gute Glutenentwicklung zeigt.

Den Teig 30 Minuten ruhen lassen.

Anschließend den Teig einmal strecken und falten. In eine 30 x 30 cm Teigschüssel geben und abgedeckt im Kühlschrank für 12 Stunden reifen lassen.

Nun den Teig auf die bemehlte Arbeitsfläche kippen und etwas flach drücken, damit nicht zu viel Gärgase entweichen. Mit einem scharfen Teigabstecher ca. 6 x 6 cm große Teigstücke abstechen, diese noch mal leicht flach drücken und mit Mehl bestäuben. Die Teiglinge dürfe ruhig etwas dicker sein, das macht nachher die Form aus. Auf ein Back(Loch)blech legen und noch ca. 10-15 Minuten gehen lassen.

Dann in den gut vorgeheizten Ofen bei 240° einschließen und kräftig schwaden. Den Schwaden 10 Minuten drin lassen und die Brötchen vollbraun ausbacken (Gesamt etwa 20-22 Minuten bei 240°). Während dem Backen kippen die Brötchen leicht zur Seite, das macht ihr Aussehen aus ☐

Knusper-Stangen





Fotos von Sandra Bell

Grundrezept von <http://www.hefe-und-mehr.de/2013/03/mehrkorn-stangen/>

Abwandlung: Sandra Bell

Zutaten:

Sauerteig

100g Mehl Type 550

100g Wasser

10g Sauerteig

Brühstück

25g Leinsamen

50g Amaranth

25g Haferflocken

25g Sonnenblumenkerne

25g Sesam

25g Mohn

150g kochendes Wasser

Teig

Sauerteig
Brühstück
200g Mehl Type 550
200g Dinkel, frisch gemahlen
25g Butter
5g Hefe
200g Wasser
10g Malz, inaktiv
10g Salz

Zum Belegen und Bestreuen

15g Sesam
15g Leinsamen
15g Mohn
15g Sonnenblumenkerne
Bacon
geriebener käse

Zubereitung:

Sauerteig: Die Zutaten vermischen und bei ca. 25°C (Mikrowelle mit eingeschaltetem Licht) für 12 Std. gehen lassen.

Brühstück: alles (bis auf das Amaranth) goldbraun anrösten und dann zusammen mit dem Amaranth mit kochenden Wasser überbrühen. Ca. 1 Stunde (kann auch länger sein) auf Raumtemperatur abkühlen lassen.

Teig: Sauerteig, Mehl, Butter, Hefe, Wasser und Malz für ca 2 min verkneten, bis sich ein homogener Teig gebildet hat. Den Teig 20 min ruhen lassen (Autolyse).

Salz zum Teig hinzufügen und für 3 min auf kleiner Stufe und 5 min auf höchster Stufe kneten, bis zu einer mittleren Glutenentwicklung. Zuletzt das Brühstück bei langsamer Geschwindigkeit unterkneten.

Den Teig 1,5 Stunden gehen lassen.

Nach dem Gehen Teigstücke von ca. 100g abwiegen, leicht rollen (ca. 10 cm lang) und auf eine bemehlte Fläche legen und abgedeckt 20 Minuten ruhen lassen.

In der Zwischenzeit Käse reiben, Bacon-Scheiben und eine längliche Schale mit Saaten bereit stellen.

Ungefüllte Stangen: Mit nassen Händen etwa zu doppelten Länge rollen und die Stangen in der Saatmischung rollen, bis sie rundherum mit Körnern bedeckt sind. Jetzt in sich drehen und auf ein Backblech legen.

Gefüllte Stangen: Ebenfalls mit nassen Händen etwas länger rollen, dann flach drücken und mit einer Bacon-Scheibe belegen. Käse drüber streuen, zusammenklappen und auch in sich drehen. Auf ein Backblech legen, mit dem restlichen Käse und der restlichen Körnermischung bestreuen.

Zudecken und nochmal 60 Minuten gehen lassen.

Den Ofen mit Backstein auf 250°/Heissluft vorheizen und beim Einschießen (das komplette Blech auf den Stein stellen) kräftig schwaden. Ca. 25 – 30 min backen, bis die Kruste goldbraun ist.

Fleischkäse – Leberkäse – Variationen selbstgemacht

1. **Original bayrischer Leberkäse-selbstgemacht von Matthias Brunner**



Foto und Rezept von Matthias Brunner

Zutaten:

60% mageres Fleisch (Schweinefleisch)

Man kann die 60% Fleisch aber auch durch ein anderes Fleisch ersetzen, z.B. Pute oder Lamm oder eine Mischung Rind- und Schweinefleisch.

40 % fetter Schweinebauch (od. 30% Schweinebauch und 10 % Speck OHNE Schwarte)

Gewürz-Mengenangabe für 500g Fleischbrät:

9g Pökelsalz (Pökelsalz braucht man, um das Fleisch umzuröten) kann man auch durch normales ersetzen wer es nicht mag. Dann bleibt der FK eben grau. *Tipp: Salz ggf. reduzieren, dann ist es nicht so dominant*

1,5 g weißer Pfeffer gemahlen

0,3 g Majoran gerebelt

0,3 g Thymian gemahlen

0,3 g Macis (Muskatblüte) gemahlen

0,3 g Ingwer gemahlen

Eiswürfel, mindestens 300 g pro kg Fleisch also hier 150g

Zubereitung:

Achtung: am besten nur 500g Fleischbrät einplanen für den Multizerkleinerer oder auf mehreren Etappen machen.

Sonst bekommt der Multizerkleinerer Probleme.

Fleisch kleinschneiden und kaltstellen. Muss zur Verarbeitung kurz vor dem Gefrieren sein.

Fleisch durch den Fleischwolf der Cooking Chef jagen. Mindestens 300 g/kg Fleisch Eiskwürfel (oder Eiswasser) BEREITSTELLEN und diese, bevor man mit dem Fleisch beginnt, in der Küchenmaschine zu Eis-Schnee küttern und erstmal beiseite stellen. (Besser ist es Eiswasser zu machen, denn der Foodprozessor weint bei den großen Eiskbrocken und kommt ins schleudern) Das kleingewolfte Fleisch muss sehr gut gekühlt sein, fast vor dem Gefrieren und wird jetzt mit den Gewürzen ordentlich vermischt – das muss schnell gehen, damit das Fleisch nicht warm wird!

Nun das Fleischgemisch in den Foodprozessor geben und bei sehr schneller Umdrehung ca. 1-2 Minuten küttern. . Nun den Eis-Schnee dazu und alles nochmal richtig durchküttern. Es gibt jetzt eine feine, aber zähe Masse – so muss das aber sein.

Wer will, kann jetzt erst noch eine Kochprobe machen: Dazu in einem kleinen Topf Wasser kurz aufkochen lassen und dann abschalten. Mit einem Esslöffel ein wenig von dem Teig abstechen und als feste Kugel in das heiße Wasser geben. Bleibt das Brät schön zusammen und fällt nicht auseinander, dann hat man schon gewonnen.

Nun eine Kastenkuchenform oder eine andere eckige Form, welche gut gekühlt sein muss, ausfetten – dazu ein Fett nehmen das hoch erhitzt werden kann (Palmin, Biskin etc., KEINE RAMA ODER SONSTIGES). Wenn die Form richtig kalt ist, bleibt das Fett schön in allen Ecken hängen und der Leberkäse lässt sich später beim Stürzen gut aus der Form lösen.

Die Masse jetzt gut in die Form drücken, damit keine Luftblasen im Teig bleiben.



Zum Schluss mit einem, in kaltes Wasser getauchten, Teigschaber die Masse glatt streichen und ein Rautenmuster eindrücken (nicht schneiden!).

Im Ofen bei Ober- / Unterhitze, mittlere Schiene, bei ca. 160°C ca. 90 Minuten backen. Der Fleischkäse ist fertig wenn er eine Kerntemperatur von 68 – 70° C besitzt, Danach stürzen (*Achtung es könnte heiße Flüssigkeit auslaufen*) und danach nochmal für 5 – 10 min. ohne Form in den Ofen mit Umluft und Grill.



2. Fleischkäse selbstgemacht von Andreas Oeing



Bilder und Rezept erstellt von Andreas Oeing

Zutaten:

500 Gramm Schweineschulter

200 Gramm Schweinebauch (alternativ auch grüner Speck)

300 Gramm Rindfleisch (kein besonderes Stück, ggf. nicht
– zu mager)

19 Gramm (Nitritpökel-)Salz

Kutterhilfsmittel (Phosphat, Dosierung je nach
– Packung, oft 5g pro kg Fleisch)

1 Zwiebel

1 cm Ingwer

1 Abgeriebene Schale einer Zitrone

2 Gramm Zucker

4 Gramm Pfeffer

2 Teel. Majoran

2 Gramm Macis (Muskatblüte, alternativ Muskatnuss)

2 Gramm Piment

2 Gramm Koriandersaat

1 Gramm Kardamom

300 Gramm Crushed Ice; ca.

Zubereitung:

1. Zwiebel und Ingwer mit einer Reibe fein reiben.

2. Zitronenschale abreiben.

3. Alle Gewürze (bis auf Salz und Kutterhilfsmittel) ganz fein mahlen/mörsern.

4. Fleisch erst jetzt aus der Kühlung, harte Sehnen ggf. entfernen,
für den Fleischwolf würfeln, mit den Gewürzen, dem Salz und dem
Kutterhilfsmittel vermengen und 30-45 Min. ins Gefrierfach
legen,
das Fleisch sollte eiskalt, aber nicht gefroren sein.

5. Danach das Fleisch durch den Wolf lassen, kurz mit der Hand
durchkneten und wieder für 30-45 Min. ins Gefrierfach, bis es
wieder
fast angefroren ist.

6. Crushed Ice vorbereiten und in 4 Teile aufteilen.

7. Fleisch aus dem Gefrierfach und je ein Viertel Fleisch und
Eis
zusammen mit dem Foodprocessor/Multizerkleinerer der Kenwood
zu
einer feinen Farce kuttern. Dabei sollte das Brät nie mehr als
10°C
erreichen. Die Farce sollte hell werden und schön glänzen.

8. Wenn alle Portionen zur Farce verarbeitet sind, alles noch
mal
kurz von Hand durchrühren (weiter auf die 10°C achten) und
rasch in
eine gebutterte Königskuchenform abfüllen. Die Oberfläche in
Rautenform einschneiden.

9. In den auf 150° vorgeheizten Backofen schieben und auf
70-75°C
Kerntemperatur backen.

Für die Pyrex 836000 Glas-Königskuchenform hatte ich das
Rezept auf etwa 1300g Fleisch hochgerechnet.





Noch ein paar Anmerkungen: Ich bin kein Metzger und habe mir das Rezept aus verschiedenen Quellen zusammengesucht. Nitritpökelsalz macht das Brät leicht rosa, wie man das vom

Metzger kennt. Man kann es 1 zu 1 durch normales Salz ersetzen, dann wird der Fleischkäse je nach Fleischmischung eher grau oder weiß (wird in einigen Regionen als "Kalbskäse" angeboten).