

# Tomaten-Pesto



Rezept und Foto von Karsten Schultze

## **Zutaten:**

1-2 Knoblauchzehen  
~30-40gr. Pecorino oder Parmigiano  
~50gr. geschälte Mandeln  
100gr. getrocknete Tomaten  
Öl nach Belieben

## **Zubereitung:**

Alles bis auf Öl im Multizerkleinerer (alternativ Gewürzmühle) zerkleinern zu Mus  
Umfüllen in Gläser und mit Öl auffüllen.

---

# Reis mit türkischen Nudeln



Rezept und Foto von Hülya Braun

**Zutaten:**

3 Esslöffel Öl

Handvoll türkische Nudeln/Reisnudeln (z.B.: Sehriye, Kritharaki oder Risoni)

2 Teile Reis

3 Teile Wasser (200 ml Glas)

1 Teelöffel Salz

**Zubereitung:**

Reis mit dem Salz im Sieb in heißes Wasser tauchen und 10 min. stehen lassen, danach so lange kalt spülen, bis das Wasser klar ist und bei Seite stellen.

Das Öl mit den Nudeln bei 140 Grad mit Flexi auf Stufe 1 ca 2-3 Minuten goldbraun rösten, wenn gewünscht, ein Stück Butter dazu geben. Den abgetropften Reis hinzufügen und weitere 2 Minuten anbraten.

Das Wasser dazu schütten und knapp 1 Teelöffel Salz oder Hühnerbrühe dazugeben und auf Stufe 3 bei 120 Grad lassen, bis es anfängt zu kochen. Spritzschutz nicht vergessen!

So bald es anfängt zu kochen, Röhrelement raus und auf 105 Grad kochen lassen, bis kein Wasser mehr zu sehen ist und sich Krater bilden. CC abschalten.

1 mal kurz mit dem Schaber rühren. 1 Blatt Küchenkrepp mit Spritzschutz befestigen und 10-15 min ziehen lassen bis die Temperatur 55-60 Grad erreicht hat.

---

## Friedhof-Kuchen



Rezept und Foto von Alexandra Müller-Ihrig ([sinnreichleben](http://www.sinnreichleben.de) – Ernährungsberatung)

### **Zutaten:**

500 g Mehl  
1 Backpulver  
2 Vanillezucker  
Zitronenabrieb und Saft einer Zitrone  
1/4 l Milch  
250 g Zucker  
4-5 Eier  
220 g Butter

### *Deko:*

1 Pack Mini-Schoko-Zwieback  
Fruchtgummi-Würmer oder -Fledermäuse etc  
Marzipan oder Fondant  
Kuvertüre  
Zuckerschrift

### **Zubereitung:**

Schlage den Zucker, Eier und Butter mit dem Ballonschneebesen schaumig.

In der Zwischenzeit kannst du das Mehl, Backpulver, Vanillezucker, Zitronenabrieb vermischen. Ist die Eiermischung schaumig tausche den Ballonschneebesen gegen den K-Haken aus. Füge langsam die Mehlmischung und die Milch dazu. Zuletzt den Zitronensaft dazu geben. Alles gut verrühren lassen.

Anschließend streichst du den Teig auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech.

Diesen Boden bei 175° ca. 30-40 Minuten backen – bitte Stäbchenprobe machen.

Du weißt ja, jeder Backofen backt etwas anders.

Bis der Kuchen ausgekühlt ist, kannst du deine Motive aus Marzipan oder Fondant formen. Dies ist nicht all zu schwer. Forme Kürbisse, Totenköpfe und Knochen.

Nun geht es an die Grabsteine. Nehme einen Mini-Schoko-Zwieback und verziere/beschrifte diesen mit Zuckerschrift. Solange die Schrift noch feucht ist, sei vorsichtig damit nichts verwischt. Je nachdem wieviele Grabsteine du für deinen Friedhof möchtest, verzierst du weitere Mini-Schoko-Zwiebacke.

Jetzt schmilzt du die Kuvertüre und bestreichst den Kuchen.

Zuerst werden die Grabsteine etwas fester **in** den Kuchen gedrückt, so dass diese auch stehen bleiben. Anschließend kommen die Motive aus Marzipan/Fondant auf den noch feuchten Schokoguss. Wer mag kann auch gerne noch die Gummiwürmer etc als Deko darauf geben.

Der Kuchenguss sollte nun noch etwas trocknen, so dass alles gut hält.

---

# Grissini – Variationen mit Tagliatelleschneider, Spritzgebäckaufsatz bzw. Wurstaufsatz



Rezept 1 – Foto Gisela Martin

*1. Rezept von Sigrid H. im Sauerteigforum der Sauerteig.de gefunden und abgewandelt von Gisela Martin ausprobiert und auf CC umgeschrieben:*

**Zutaten:**

200 g gut entwickelter Weizen-Sauerteig  
500 g Weizenmehl Type 550  
200 ml Wasser  
30 g Butter  
50 g geriebener Käse, z.B. Gruyère oder Parmesan  
1-2 EL Gewürze, z.B. Kümmel oder Kreuzkümmel  
80 g Olivenoel  
10 g Salz

**Zubereitung:**

Mit dem Knethaken 4-5 min auf Stufe min kneten, bis der Teig sich vom Rand löst.

1 Stunde gehen lassen.

Teig durch Pastawalze auf gewünschte Stärke laufen lassen.

Danach vorsichtig mehlen und durch Tagliatelleschneider laufen lassen.

Auf Backpapier legen und bei 200 C Ober/Unterhitze 15-20 Min goldbraun backen.

In der Nähe bleiben, damit sie nicht zu dunkel werden. Genaue Backzeit liegt an Teigstärke.

Abkühlen lassen, erst dann werden sie knusprig.

Varianten: 1 zerdrückte Knoblauchzehe hinzufügen; 2-3 getrocknete Tomaten in der Gewürzmühle zerkleinern und hinzufügen, Thymian, Mehrsalz, Schwarzkümmel, Sesam, Parmesan, Paprika oder andere Gewürze, Schwarzkümmel, Sesam etc.



Foto Gisela Martin, Rezept Nr. 2 mit Spritzgebäckvorsatz/Pasta Fresca

**2. Rezept Grissini mit Spritzgebäckvorsatz die unkomplizierte**

## **Variante ohne Sauerteig und lange Gehzeiten**

### **Zutaten:**

400 gr. Mehl Typ 405

150 gr. Hartweizengrieß

1 TL Backmalz (Anmerkung: ohne geht es ebenso)

1 Packung Trockenhefe oder 21 gr. frische Hefe

280 ml Wasser

2 gestrichene TL Salz

3 EL Olivenöl

Wasser bzw. Eiweiss zum Bestreichen und dann Schwarzkümmel, Parmesan, Sesam, Kräuter, Paprikapulver...

### **Zubereitung:**

Alle Zutaten für den Teig zusammen in Schüssel mit Knethaken geben und ca. 10 Minuten verkneten/Temperatur 38 Grad.

Ca. 20 Minuten bei 38 Grad gehen lassen, nochmals mit Knethaken kurz kneten, dann nochmals 20 Min gehen lassen.

Pasta Fresca mit Spritzgebäckvorsatz montieren und Teig nach und nach zu dünnen Grissinis verarbeiten und auf ein leicht bemehltes Backblech legen. Die Grissinis jeweils mit einem Küchentuch abdecken, damit der Teig nicht austrocknet.

Falls gewünscht mit Wasser (oder Eiweiß) bestreichen und mit Parmesan, Sesam, Schwarzkümmel, Kräutern etc. bestreuen.

Backofen Ober-/Unterhitze, 200 Grad, vorheizen und ca. 15 Minuten pro Blech backen.

Auskühlen lassen und hemmungslos geniessen



Foto Hülya Braun, Rezept Nr. 3 mit Wurstaufsatz

### **3. Rezept Grissini mit Wurst Aufsatz von Hülya Braun**

#### **Zutaten:**

500 gr Mehl  
275 ml Wasser  
3 Esslöffel Öl  
Zucker  
Salz  
2 Esslöffel Sesam

#### **Zubereitung:**

Alles miteinander verkneten (Knethaken).

Die mit Sesam außen sind mit verdünntem Traubensirup ( 2 TL Traubensirup 150 ml Wasser) bestrichen oder kurz reingetaucht und Sesam drauf

Verwendet wurde der dünne Aufsatz beim Fleischwolf.

### **4. Rezept Gisela M mit Lievito madre/Pasta Fresca/Mafaldematrize**



Fotos Rezept Nr. 4 Gisela M.

**Zutaten:**

200 g Lievito madre  
500 g Weizenmehl Type 550  
200 ml Wasser  
30 g Butter  
50 g geriebener Käse, z.B. Gruyère oder Parmesan  
1-2 EL Gewürze, z.B. Kreuzkümmel, Rosmarin etc. (aber nichts zu dickes, sonst kann der Teig in den Pastafresca-Matritzen-Schlitzen hängen bleiben)  
80 g Olivenoel  
10 g Salz

**Zubereitung:**

Mit dem Knethaken 5 min auf Stufe min kneten, der Teig soll sich vom Rand lösen.

1 Stunde gehen lassen.

In Pasta Fresca Mafaldematritze einsetzen (Reginette würden z.B. auch gehen, wenn zu viele Nudeln gleichzeitig rauskommen, wird es schwierig, da Teig zu feucht ist und beim Herauskommen zusammenkleben würde). Kleine Teigstückchen in PF füllen und Grissini herauslassen.

Auf Backpapier legen und bei 200 C Ober/Unterhitze 5-6 Min goldbraun backen.

In der Nähe bleiben, damit sie nicht zu dunkel werden. Genaue Backzeit liegt an Teigstärke. Mit Mafaldematrize werden sie hauchdünn!

Alternativ geht es natürlich auch mit Pastawalze etc.

Abkühlen lassen, erst dann werden sie knusprig.

GUTEN APPETIT!

## 5. Rezept mit Lauge aus Genussmagazin 10/2017



Foto Gisela M

Schmeckten frisch sehr gut, am nächsten Tag waren sie aber eher zäh.

### **Zutaten:**

10 gr. Hefe frisch

300 gr. Mehl Type 405 (ich hatte 550er)

1 TL Salz

1 Päckchen Natron (ich hatte Lauge)

2-3 EL grobe Salzkörner

### **Zubereitung:**

Hefe in 200 ml lauwarmen Wasser in Rührschüssel bröckeln. Mehl/Salz zufügen und mit Knethaken und Geschwindigkeitsstufe 3 5 Minuten kneten lassen.

Knethaken entfernen, Spritzschutz anbringen, Temperatur 40 Grad/30 Minuten gehen lassen.

Ofen auf 225 Grad vorheizen. Wasser mit Natron zum Kochen bringen und wieder abkühlen lassen.

Teig in ca. 1 cm breite Streifen schneiden und durch Lauge ziehen (bei echter Lauge Sicherheitsmaßnahmen ergreifen) und auf Backblech legen.

Grissini mit groben Salz bestreuen und 10-12 Minuten backen.



Rezept Nr. 1 – mit Tagliatelleschneider Foto Gisela Martin

---

## Gemüsepulver (für

# Gemüsebrühe) mit dem Fleischwolf



Fotos und Rezept von Andreas Paasch

## **Zutaten:**

Porree  
Sellerie  
Paprika  
Zwiebel  
Knoblauch  
Karotten  
Petersilienwurzeln  
Ingwer  
Petersilienkraut  
etc. nach Belieben

## Weiter:

getrocknete Chilischote  
schwarzen Pfeffer  
Fenchelfrüchte  
Koriander  
Bockshornklee

### **Zubereitung:**

Porree, Sellerie, Paprika, Zwiebel, Knoblauch, Karotten, Petersilienwurzeln, Ingwer und Petersilienkraut durch den Fleischwolf drehen, grobe Durchlassscheibe

Im Ofen bei 60 Grad/Umlauf trocknen lassen. (Anmerkung: Bei ca. 5 kg Gemüse muss man ca. 20 Stunden für das Trocknen rechnen).

Dann das Trockengut durch die Getreidestahlmühle laufen lassen (Achtung: nicht die Steinmühle nehmen!).

Dann noch eine getrocknete Chilischote, schwarzen Pfeffer, Fenchelfrüchte (bekannt als Fenchelsaat), Koriander und Bockshornklee zufügen (die ebenfalls vorher durch die Stahlmühle gelaufen sind)

Für Tasse heiße Brühe nur noch etwas Salz hinzufügen. Fertig.

---

## **Katmer Poaca**



Rezept und Foto von Hülya Braun

### **Zutaten:**

#### *Teig:*

150 ml Milch (lauwarm)

150 ml Wasser (lauwarm)

50 ml Pflanzenöl  
1 Eiweiß  
1 p. Hefe (Trocken) oder 1/2 frische Hefe  
1-1,5 TL Salz  
1 TL Zucker  
500-600 g Mehl

*Füllung:*

1 Zwiebel geröstet  
Kartoffeln  
Linsen  
Salz, Pfeffer, Paprika  
Wenn gewünscht scharfe Paprika Petersilie Muskat  
(Keine Mengen Angaben weil nach Gefühl)

**Zubereitung:**

Hefe in Milch und Wasser auflösen Zucker dazu und 5 min. stehen lassen.

Restlichen Zutaten dazu geben und Teig kneten.

18 gleich große Bällchen machen und mit Nudelholz ausrollen ca. Kuchenteller Größe.



Den ausgerollten Teig mit weicher Butter bestreichen und je 6 Stück stapeln. Die letzte ohne Butter.



20-30 min. In Frischhaltefolie Kühlschrank stellen.  
(wenn ich mit den letzten 6 fertig bin hole ich den 1. aus dem Kühlschrank.

1. Stapel mit Nudelholz gleichmäßig rund ausrollen und mit Pizza Schneider oder Messer 8-12 Teile schneiden gleichmäßig die Füllung verteilen und locker zum Hörnchen rollen.



Mit Eigelb und Sahne bestreichen und Sesam oder Schwarzkümmel drauf streuen.

210 Grad mittlere Schiene braun backen  
(nicht erschrecken ich habe die doppelte Menge gemacht. 2. Hälfte mit Feta und Petersilie)

*Tipp:*

Wenn ihr keine Lust habt so aufwendig zu arbeiten, könnt ihr den selben Teig klein ausrollen mit Butter oder Margarine bestreichen 4 teilen und wickeln, und 20 Minuten auf dem Blech gehen lassen, wird dann auch super aber man schmeckt den Unterschied.

---

## Joghurtbrötchen



Rezept und Foto von Karin AM, in der Mitte sind die Joghurtbrötchen

**Zutaten:**

400g Weizenmehl  
100g frisch gemahlenes Weizenmehl  
100gr Joghurt  
1/2 Würfel Germ (Hefe)  
10gr Salz  
5g Butter  
5g Zucker

230 g Wasser **Zubereitung:**

Alle Zutaten einwiegen und 10 Minuten kneten (Knethaken), dann 15 min ruhen lassen. Dann 9 Weckerl rundwirken, den Schluss mit Öl einpinseln, noch mal leicht rundwirken, dass der Schluss offen ist, nochmal Öl drauf und in frischen Weizenschrot tunken. mit dem Schluss nachunten 10 Minuten gehen lassen.

Umdrehen und mit Schwaden (Wasserdampf ) im vorgeheizten Ofen bei 230°C ca. 20 Minuten backen.

---

## Panettone – original italienisch – Variationen



☒

Foto A. Müller-Ihrig/Rezept Nr. 1

*Zur Herkunft des Panettone:*

*Pane bedeutet im Italienischen "Brot" und "Tone" könnte von Toni kommen, der Kurzform von Antonio. D.h. ein Panettone ist das Brot von Toni ☐*

*Von welchem Toni ist nicht geklärt. Bekannt ist lediglich, dass Toni aus der Mailänder Gegend kam. Es ranken sich ganz viele Legenden über Toni. Mal war Toni ein Adeliger, der den Panettone für eine hübsche Bäckersfrau erfunden hat, um ihr zu imponieren und ihre Geschäfte etwas aufzupeppen.*

*Ein anderes mal erzählt man sich die Geschichte von dem eifrigen Küchenjungen Toni, der zu Hof arbeitete. Dem Küchenchef passierte ein Mißgeschick, der Weihnachtskuchen war nicht mehr zu retten. Toni hatte aber noch einen schon etwas länger gehenden Hefeteig in der Hinterhand, den die beiden mit*

kandierten Früchten und viel Butter aufgepeppt haben und den es von fortan jedes Jahr zu Weihnachten gab.

Vermutlich war es aber gar nicht so romantisch. Und vielleicht gabs auch keinen Toni, denn ein -one am Ende eines Wortes macht im Italienischen eine Sache besonders groß. Also Pane = Brot, Panettone = besonders großes Brot.

Weizenmehl war im Mittelalter ein kostbares Gut. Es wurde nur dunkles Brot verbacken, weißes Brot galt als Luxus. Nur zur Weihnachtszeit durften die Bäckereien ihr Brot mit Weizenmehl backen. Und da Weihnachten schon immer ein besonderes Fest war, kam nur das Beste in den Teig. Viel Butter, Eier, kandierte Früchte: Entstanden ist der Panettone... Ein besonders großes Brot, dass sich durch die vielen leckeren Zutaten in einen Kuchen verwandelte ☐

## 1. Rezept aus dem Italienischen übersetzt und auf CC umgeschrieben

Einen guten Panettone sollte man 3 Tage Zeit zum Gehen geben, die meisten Arbeitsschritte finden am 3. Tag statt. Es bietet sich daher an, den 3. Tag auf einen Tag zu legen, an dem man zu Hause ist. Ist Sonntag z.B. als Tag zuhause eingeplant, dann bietet es sich an am Freitag (ob vormittags oder abends ist egal) mit dem Ansetzen vom Teig zu beginnen. Am dritten Tage sollte man vormittags oder spätestens am frühen Nachmittag bereits mit der Fertigstellung beginnen.

Zutaten Vorteig – Tag 1

100 gr. Mehl Manitoba/Alternativ Mehl Type 550

2 gr. Hefe

1 EL Backmalz (flüssig oder in Pulverform) – Alternativ 1 EL Honig oder Zucker

60 g Milch

**Zutaten Hauptteig (für 1,3 KG) – Tag 2 und 3**

Tag 2:

50 gr. Mehl Manitoba/Alternativ Mehl Type 550 (Tag 2, davon

wird die Hälfte aber erst an Tag 3 benötigt)  
350 gr. Mehl Type 00/Alternativ Mehl Type 405 (Tag 2, davon wird die Hälfte erst an Tag 3 benötigt)  
2 gr. Hefe  
2 Eier Gr. M-L  
60 gr. Zucker  
60 gr. weiche Butter  
*Tag 3:*  
2 Eier Gr. M-L  
3 Eigelb Gr. M-L  
100 gr. Zucker  
100 gr. weiche Butter (zzgl. 10 g zum Form ausstreichen und etwas Backen)  
Abgeriebene Schale von einer Bio-Zitrone  
40 gr. Orangeat  
40 gr. Zitronat  
120 gr. getrocknete Rosinen  
1 Vanilleschote  
5 gr. Salz  
Der Panettone wird in 4 Schritten gemacht:

### **Tag 1:**

#### **Zubereitung 1. Schritt/Vorteig herstellen:**

K-Haken einsetzen. In Schüssel 100 gr. Mehl Manitoba/Type 550, 2 gr. Hefe, 60 gr. Milch zugeben und zusammen mit 1 EL Malz oder Zucker/Honig kneten. Wer mag, gibt 30 Grad Temperatur zu.

Kugel formen und Teig in abgedeckter Schüssel bei Raumtemperatur eine Stunde gehen lassen.

Teig in Kühlschrank stellen und eine Nacht abgedeckt kalt gehen lassen.

### **Tag 2:**

#### **Zubereitung Schritt 2/1. Kneten:**

Teig aus Kühlschrank nehmen, zwei Stunden bei Zimmertemperatur temperieren lassen.

Knethaken einsetzen.

In einer Schüssel 50 gr. Mehl Manitoba/Type 550 und 350 gr. Mehl Type 00/ vermischen.

Von diesem Gemisch 200 gr. zu dem Panettonevorteig geben (das restliche Mehl zur Seite stellen, man benötigt es erst am nächsten Tag).

Ebenso 2 gr Hefe und 60 gr Zucker einfüllen und vermischen. Alles gut verkneten.

Anschließend zwei ganze Eier hinzugeben und kneten.

Stückchenweise 60 gr weiche Butter zugeben und ebenfalls verkneten (immer etwas warten, bis Butter aufgenommen ist, dann das nächste Stück zugeben). Bis alles gut eingeknetet ist, kann es 20 Minuten und länger dauern. Am Ende das Flexielement einsetzen und weitere zwei Minuten kneten. Nehmt ein kleines Stück Teig in die Hand, zieht es auseinander und macht einen Fenstertest. Wenn ihr durchschauen könnt, ohne dass der Teig sofort reisst, ist alles gut. Wenn nicht, sollte der Teig noch etwas weiter geknetet werden.

Teig auf die minimalst bemehlte Arbeitsfläche legen, wie ein Brot (im Wort Panetone steckt das Wort "Pane", das ist das italienische Wort für Brot), ein paar Mal von aussen zur Mitte falten, bis der Teig glatt und zu einer Kugel geformt ist.

In einer weiteren Schüssel Boden mit Mehl bestäuben, Teig mit Schluss nach unten hineingeben und Teig für zwei Stunden bei ca. 30-36 Grad/Rührintervall 3 gehen lassen.

Wer keine Küchenmaschine mit Wärmefunktion hat, hat folgende Möglichkeit: Ihr stellt die Schüssel in den Backofen und lässt die Türe etwas offen, so dass das Licht an bleibt und Wärme abgibt. Bei moderneren Backöfen geht das nicht, Die neueren Backöfen haben aber häufiger eine Auftaustufe oder Gärstufe, oder ihr stellt den Ofen einfach auf 30 Grad ein. Man könnte die Schüssel auch in einen Topf mit warmen Wasser stellen.

Anschließend Teig in Kühlschrank stellen für eine Nacht bzw.

mindestens 12 Stunden.

**Tag 3:**

**Zubereitung Schritt 3/2. kneten:**

Panettoneig zwei Stunden ausserhalb Kühlschrank temperieren lassen.

Rosinen unter Wasser abspülen und in lauwarmen Wasser einweichen.

Schale einer Zitrone reiben, Mark einer Vanilleschote auskratzen.

Panettoneig kneten, Vanilleschotenmark zufügen, ebenso restliches Mehl (vom Vortag) unterrühren.

Mit dem Knethaken zwei ganze Eier und 3 Eigelb langsam unterkneten.

Abgeriebene Schale der Zitrone, den restlichen Zucker, Zitronat und Orangeat und die abgetropften Rosinen und Salz und die restliche Butter sorgfältig unterheben. Solange kneten bis alle Zutaten sich mit dem Teig verbunden haben.

Den Teig nun zu einer Kugel formen, diese in eine Schüssel geben und wieder zugedeckt für 2 Stunden/Temperatur 36 Grad/Rührintervall 3 gehen lassen. Das Volumen sollte sich verdoppelt haben

**Tag 3:**

**Zubereitung Schritt 4:**

Sobald der Teig sein Volumen verdoppelt hat, den Teig auf die Arbeitsfläche legen und leicht mit der Hand ausbreiten

Den Teig falten, damit er eine bessere Kugelform erhält.

Eine Form von 1,3 kg, ca. 18 cm Durchmesser buttern und mit Backpapier auskleiden. Wer keine Panettoneform hat, kann z.B. auch eine Souffleeform o. ä. verwenden. Das Backpapier

herausstehen lassen, da der Teig sehr hochkommen wird.

Die Form zusammen mit dem z.B. mit Klarsichtfolie abgedeckten Panettone 2 Stunden in den Backofen stellen und das Licht vom Backofen anmachen. (Anmerkung Alex: Da ich keine Panettoneform habe, habe ich ihn nur mit einem Tuch bedeckt... mein Teig war auch weiterhin sehr klebrig, so dass er sich nicht gut zur Kugel hat formen lassen. Ich habe ihn dann einfach in meine bearbeitete Form so eingegeben und glatt gestrichen)



Wer keine so hohe Form hat, kann sie "verlängern" mit Backpapier

Dann Folie entfernen und den Teig 15 Min. ausruhen lassen, so dass die Oberfläche leicht trocken ist. So erreicht man, dass der Panettone die klassische krosse Oberfläche erhält.

In die Mitte ein Kreuz mit einem scharfen Messer ritzen und 10 Gr. Butter darauf legen und Panettone in vorgeheizten Backofen bei 190 Grad für 10-15 Min. backen.

Zum Backen: Wer einen Backofen hat, der nur mit Unterhitze arbeitet, das wäre perfekt. Ansonsten wählt man Ober/Unterhitze, sollte aber den Kuchen nach den ersten 15 Minuten abdecken, damit er nicht zu viel Hitze von oben abbekommt, wie bei mir auf dem Bild.

Sollte der Backofen eine Schwadenfunktion haben, dann diese einschalten. Alternativ kann man auch eine kleine Schüssel Wasser mit in den Backofen stellen.

Nach 15 Min. Temperatur auf 180 Grad und weitere 10-15 Min. backen. Wenn die Oberfläche langsam dunkel wird, auf 175 Gr. runter schalten – insgesamt 50 Min (bei gut belüfteten Ofen 5-8 Min. weniger) .

10 Min vor Ende das Schwaden abstellen bzw. die Schüssel mit dem Wasser herausnehmen.

Sobald der Panettone fertig ist, lässt ihn abkühlen und serviert ihn mit Mascarpone und/oder einem Gläschen Vin Santo.

Achtung: Der selbstgemachte Panettone hält sich nicht so lange wie ein industriell gefertigter. Aber der Geschmack von einem frischen Panettone ist so unglaublich viel frischer und luftiger. Ihr werdet keinen anderen mehr wollen.

Man kann den Panettone auch nach dem letzten Gehen eingefrieren. Dann bitte den Teig im Kühlschrank auftauen lassen, dann zwei Stunden bei Zimmertemperatur temperieren und dann gehts weiter mit der Butter auf dem Kreuz etc.

Tipp: Mit einem schönen Geschenkband umwickelt, ist das ein tolles Mitbringsel zur Weihnachtszeit!



Foto Gisela/Rezept Nr. 1

Tipp 2: Wenn ihr keine Panettonebackform habt und keine Lust

auf den Aufwand mit dem Auskleiden und Verlängern mit Backpapier habt: Versucht den Kuchen mal in einer Gugelhupfform zu backen. Schmeckt genauso gut, sieht nur nicht mehr nach Panettone aus ☺



## 2. Rezept, Original italienisches Rezept von [vivalafocaccia.com](http://vivalafocaccia.com), von Fiametta Miani übersetzt

(Panettone 1 kg)

### Zutaten:

*Biga Vorteig*

60 g Mehl Manitoba (W350)

12g frische Hefe

(Oder 4 g Trockenhefe)

30 g Wasser

### *1. Teig*

90 g Biga

260 g Mehl 00 (60% Manitoba 40% normal)

70 g Butter

70 g Zucker

2 Eigelb

170 g Wasser

### *2. Teig*

Erste Teig und dazu  
60 g Mehl 00 (60% Manitoba 40% normal)  
20 g Butter Zimmertemperatur  
20 g Zucker  
10 g Honig  
2 Eigelb  
3 g Salz  
170 g Rosinen  
85 g Zitronat  
85 g Orangeat  
Vanille-Aroma  
Aroma orange

### **Zubereitung:**

#### *Vorbereitung Biga-Vorteig*

Hefe in lauwarmem Wasser auflösen  
und nach und nach Mehl hinzufügen  
Zudecken gut gehen lassen (im Ofen, aber mit dem Licht an)

Gehen lassen, bis sich das Volumen verdoppelt hat (4-8  
Stunden, je nach Temperatur)

#### *Erster Teig*

Biga-Vorteig im Wasser (Raumtemperatur) auflösen . Im KW geht  
ganz schnell unter Zugabe von leichter Temperatur  
Knethaken einsetzen, nach und nach das Mehl zugeben.  
Durchkneten, dann Zucker hinzufügen und weiter kneten bis  
Zucker nicht mehr ersichtlich ist, dann Eigelb nach und nach  
hinzufügen und weiter kneten.

Jetzt die Butter in kleine Stück schneiden und bei  
Raumtemperatur hinzufügen. jedes Stück Butter muss durch den  
Teig aufgenommen werden.

Nach 35-40 Minuten kneten, in einem Behälter, zugedeckt gehen  
lassen (im Ofen, mit Licht).

(4-8 Stunden, je nach Temperatur)

Wenn genug aufgegangen ist, wird die erste Mischung weiter

verarbeitet:

## 2. Teig:

Aufgegangene Teig mit Mehl und Honig kneten (Knethaken)

Salz hinzufügen

Wieder Zucker und das Eigelb unterkneten. Jetzt kommen noch dazu Rosinen, Zitronat, Orangeat, Vanille- und Orangen-Aroma und immer weiter kneten. Und nun wieder die Butter in kleine Stücke bei Raumtemperatur dazu.

Nach 35-40 Minuten insgesamt, sollte der Teig fertig sein

Den Teig auf die Arbeitsfläche geben und ein 3-4 falten. Teig nun zugedeckt 45 Minuten ruhen lassen. Noch ein paar Mal falten. Endlich in eine Panettone-Form oder eine Backform legen, sollte nur zu einem Drittel belegen.

Wieder im beleuchteten Backofen mit einer Schüssel warmen Wasser, gehen lassen, bis sich der Teig verdoppelt hat. Je nach Temperatur, dauert dieser Vorgang 3-8 Stunden. ACHTUNG !!! Wenn man den Teig zu lange gehen lässt, riskiert man, dass es beim Backen zusammenbricht.

Aus dem Backofen nehmen und eine viertel Stunde ruhen lassen, soll keine Luftdurchzug sein. Mit einem scharfen Messer keuzweise einschneiden und mit zerlassener Butter bepinseln.

Backen: Ofen bei 180/190 Grad C vorheizen.

Bei 180 bis 190 C für 7-8 Minuten vorbacken. Nur für ein Paar Sekunden den Ofen ein Spalt öffnen, um den Dampf heraus zu lassen.

Temperatur auf 170 runterlassen und weiter für weitere 45-55 Minuten backen.

Alle 10 Minuten überprüfen. Wenn die Oberfläche zu dunkel in den ersten 30-40 Minuten wird, dann mit Backpapier oder Alu zudecken. Kurz abkühlen lassen.

Aus dem Ofen nehmen. Panettone mit zwei Stricknadeln oder zwei

Spiesse auf der Unterseite durchstecken (etwa 1 Cm. Vom Boden)

Kopf nach unten 12 Stunden, am besten in einem großen Topf zugedeckt ruhen lassen.

Spiesse oder Nadel entfernen. Schmeckt am besten nach 1-2 Tage.

---

## Zucchini/Trauben/Birnen-Smoothie mit der Beerenpresse



Foto von Gisela Martin

### **Zutaten:**

Zucchini

Traube

Birne

### **Zubereitung:**

Die Zutaten nach Anleitung der Beerenpresse durch die Beerenpresse laufen lassen. Bei der Birne vorher das Kerngehäuse entfernen und achteln.

Der Trester wurde ein paar Mal durchgelassen, bis fast kein Saft mehr kam.



---

## Mediterraner Brot aufstrich / Dip mit essbaren Schälchen



Rezept und Foto von Hülya Braun

### **Zutaten für die essbaren Schälchen:**

350 gr Mehl

75 ml Wasser

50 ml Öl

1 Ei

1 Esslöffel Sesam

1 Esslöffel Schwarzkümmel

Gehackter Dill  
Getrocknete Tomaten  
1 Teelöffel Salz

Zubereitung der essbaren Schälchen:

Dill und getrocknete Tomaten im MULTIZERKLEINERER klein haken.

Erst Mehl dann alle anderen Zutaten in Rührschüssel mit K-HAKEN auf Stufe 2-3 ca 5 Minuten kneten.

Den Teig in Frischhaltefolie packen und 1 Stunde im Kühlschrank ruhen lassen

Dann mit der Nudelwalze zum Schluss Größe 4 Kreise oder Sterne ausstechen.

In Muffinsform bei 200 Grad knusprig backen.

Tipp: Bei Auswalzen auf Stufe 7 kann man mit dem gleichen Teig ganz leckere Brotchips backen.





Fotos: Hülya Braun

### **Zutaten – Basis Rezept für Brotaufstrich**

200 gr Tomatenmark

100 Gramm Paprikamark süß

50-100 gr Gehackte oder gemahlene Walnüsse

2 Zehen Knoblauch

1 Esslöffel Schwarzkümmel

1 Esslöffel Bockshornklee gemahlen (Çemen )

1 Teelöffel Çikköfte Gewürz oder ....gemahlenen Kümmel, scharfe Paprika, Pfeffer

Kein Salz oder nur sehr wenig zum abschmecken (Paprikamark ist salzig)

### **Zubereitung Brotaufstrich:**

Walnüsse in der Gewürzmühle grob oder fein nach belieben hacken.

Knoblauch pressen

Alle Zutaten in die Rührschüssel geben und mit K-Hacken auf Stufe 2 ca 3-4 Minuten

Kneten und abschmecken.

Ergibt ca 360-400 gr, 200 gr davon weg legen.

Den Rest auf drei Portionen aufteilen und mit den Zutaten der

anderen Brotaufstrichen vermischen (ggf. im Multizerkleinerer mit Messer)

**Zutaten andere Brotaufstriche:**

1x 200 Gramm Schafskäse +60-80 Gramm Basis Aufstrich

1x 250 Gramm Butter+60-80 Gramm Basis Aufstrich

1 x 1-1,5 Avocados+60-80 Gramm Basis Aufstrich

**Zutaten Kräuterbutter:**

1x250 Gramm Butter

2 Knoblauchzehen

1 Päckchen 8 Kräuter

1/2 Teelöffel Salz

Tipp:

Ich friere kleine Portionen erst auf Folie dann die kleinen Portionen in verschlossene Gefrierbehälter oder Tüten. So kann man sie bei Bedarf 2 Stundenvor dem Essen rausholen.