

# Schokoladen Torte Sachertorte – Variationen



Foto und Rezept von Manfred Cuntz/Teig ist aus dem Sacher Kochbuch/Rezept Nr. 1

## 1. Rezept von Manfred Cuntz getestet und für gut befunden

### Zutaten:

#### *Teig:*

140 g Butter

110 g Staubzucker

Vanillezucker

6 Eidotter

130 g Zartbitterkuvertüre (bei mir: 70%ige Callebaut Kuvertüre)

6 Eiklar

110 g Kristallzucker

140 g Mehl

Marillenmarmelade

#### *Glasur:*

150 ml Schlagsahne

1 EL Vanillezucker

225 g Kuvertüre 70% und

60 g Butter

50 ml Milch

### **Zubereitung:**

#### *Teig*

Die leichterwärmte Butter wird mit dem Staubzucker und Vanillezucker schaumig gerührt (Profi-Patisserie Element oder Flexi-Rührer) , dann gibt man nach und nach die 6 Eidotter dazu und rührt mit dem Ballonschneebeesen auch die vorgewärmte Schokolade ein.

Jetzt wird der Schnee von 6 Eiklar geschlagen, mit dem Kristallzucker ganz steif ausgeschlagen (Ballonschneebeesen) und vorsichtig mit dem Kochlöffel (Unterhebe Rührelement) unter die obige Masse gerührt. Anschließend wird das Mehl ebenso vorsichtig mit der Masse verrührt (einmeliert (Unterhebe Rührelement)).

Zum Backen verwendet man eine einer Kasserolle ähnliche Tortenform von 22 bis 24 cm Durchmesser. Den Boden belegt man am besten mit einem Blatt Pergamentpapier. Nun füllt man die Masse in die Form und streicht sie glatt. Die Masse wird in einem vorgewärmten Backrohr bei mittlerer Hitze (ca. 170 Grad Celsius) gebacken; dabei läßt man die ersten 12 bis 15 Minuten die Backroehrtür einen fingerbreiten Spalt offen, damit die Masse sich heben und ganz leicht wölben kann, aber sich noch keine Kruste bildet. Dann backt man die Torte bei geschlossenem Rohr eine Stunde lang aus. Ausgebacken ist sie, wenn sie einen leichten Fingerdruck ganz »leise« erwidert.

Nun stürzt man die Torte samt Form auf ein Sieb und läßt sie 20 Minuten auskühlen, dann stellt man sie wieder so, wie sie in der Form lag, und läßt sie ganz auskühlen. Erst nach dem völligen Auskühlen nimmt man die Torte aus der Form. Dazu wird die Torte mit einem dünnen kleinen Messer glatt vom Rand losgeschnitten, der Tortenboden und das angebackene Papier entfernt. Sie wird nun auf der Oberseite glattgeschnitten und wieder umgedreht. Der glatte Tortenboden wird mit geschmeidig

verrührter, leichterwärmter Marillenmarmelade bestrichen. Zum Schluß die Torte mit der Glasur überziehen.



Fotos Manfred Cuntz

### *Glasur:*

Schlagsahne mit Vanillezucker mit Flexi-Rührelement auf 110°C aufkochen.

Temperatur auf 0 und abschalten.

Kuvertüre und Butter zugeben. Rühren Stufe I bis alles aufgelöst.

Ich hab es laufen lassen bis 50°C

Milch zugeben und weiter rühren lassen bis eine glatte Masse entstanden ist.

Dann habe ich auf Intervallstufe II weiter laufen lassen bis ca. 30°C.

Glasur über den Kuchen laufen lassen.



Fotos Manfred Cuntz/Rezept Nr. 1

## 2. Rezept von Manfred Cuntz

**Zutaten** Für 12 Portionen (26cm Springform)

*Schokoladenbiskuit*

8 Eier

Salz

260g Zucker

200 g Halbbitter-Kuvertüre (70%)

200g Butter

50g Puderzucker

200g Mehl

*Überzug und Füllung*

200g Halbbitter-Kuvertüre

220 ml Schlagsahne

40g Butter

110g Zucker

50g Crème double

30g Puderzucker

4cl brauner Rum

250g Marillenkönfitüre

50 g weiße Kuvertüre

### **Zubereitung:**

1. Die Eier trennen. Eiweiß mit 1 Prise Salz halbsteif schlagen (Ballonschneebeesen), dabei den Zucker nach und nach einrieseln lassen. Die Kuvertüre fein hacken, im heißen Wasserbad langsam schmelzen. Herausnehmen und etwas abkühlen lassen.

2. Butter und Puderzucker schaumig rühren (Flexi). Eigelb nach und nach unterrühren. Dann die Kuvertüre unterrühren und anschließend ein Drittel des Eischnees unter die Buttermasse rühren. Restlichen Eischnee ebenfalls unterheben (Unterhebrührelement). Das Mehl nach und nach darübersieben und unterheben.

3. Den Boden einer Springform (26 cm Durchmesser) mit Backpapier auslegen. Die Masse hineinfüllen und im vorgeheizten Backofen bei 170 Grad ca. 1 Stunde backen (Gas 1-2, Umluft 150 Grad). Den Tortenboden aus dem Ofen nehmen und auskühlen lassen.

4. Für den Schokoladenüberzug die Kuvertüre fein hacken (Trommelraffel). Die Sahne aufkochen, die Butter einrühren und die Hitze reduzieren. Die Kuvertüre hinzugeben und unter Rühren auflösen. 90 ml Wasser mit dem Zucker aufkochen, von der Kochstelle nehmen und die Crème double einrühren. Die Zuckermischung mit der Kuvertüre-Sahne-Mischung verrühren.

5. Den Puderzucker mit dem Rum und 20 ml Wasser aufkochen.

6. Den ausgekühlten Tortenboden im unteren Drittel einmal waagrecht durchschneiden. Unteren Teil mit dem Rum-Zucker-Gemisch tränken und mit 150 g Aprikosenkonfitüre bestreichen, oberen Teil daraufsetzen. Restliche Konfitüre erhitzen und die Torte damit dünn bestreichen.

7. Den Schokoladenüberzug mit einer Suppenkelle gleichmäßig über die Torte gießen, im Kühlschrank fest werden lassen. Die weiße Kuvertüre im heißen Wasserbad schmelzen, in einen Papierspritzbeutel geben und das Wort "Sacher" auf die Torte spritzen.

### 3. Bild und Rezept von Daniela Huemer



#### **Zutaten:**

210g zimmerwarme Butter  
175g Staubzucker  
1Pkg. Vanillezucker  
9 Eidotter  
9 Eiklar  
200g dunkle Schokolade  
175g Kristallzucker  
210g glattes Mehl  
50g Backkakao

Marillenmarmelade zum Füllen und bestreichen

#### **Glasur:**

200g Kristallzucker  
125g Wasser  
150g dunkle Schokolade

#### **Zubereitung:**

Butter mit Staubzucker und Vanillezucker schaumig rühren, die

Eidotter nach und nach langsam einrühren und dickschaumig schlagen.

Die Schokolade im Wasserbad schmelzen, etwas auskühlen lassen und unterrühren.

Die Eiklar steif schlagen, dabei den Kristallzucker langsam einrieseln lassen und zu einem schnittfesten, glänzenden Schnee weiterschlagen.

Den Schnee auf die Dottermasse häufen, das Mehl und den Kakao darüber sieben und vorsichtig vermengen.

Den Boden einer Springform mit Backpapier auslegen, den Rand mit Butter und Mehl bestreichen. Die Teigmasse einfüllen und im vorgeheizten Backrohr bei 170° 55-60 Minuten backen.

Die Torte auf einem Gitter auskühlen lassen, den oberen knusrig gebackenen Teil entfernen. Die Torte einmal halbieren und mit Marmelade bestreichen. Die Torte wieder zusammensetzen, auch außen ganz dünn bestreichen und antrocknen lassen.

Für die Glasur Zucker und Wasser 5 Minuten sprudelnd kochen lassen, leicht auskühlen lassen. Schokolade im Wasserbad schmelzen und nach und nach mit der Zuckerlösung vermischen.

Die lippenwarme Glasur in einem Guss über die Torte gießen mit einer Palette rasch glatt streichen.

Mindestens 1 Stunde kalt stellen.

---

# Patlıcan Köfte/ Auberginen mit Frikadellen



Rezept und Foto von Hülya Braun

## **Zutaten:**

500gr Rinderhackfleisch

1-2 kleine Zwiebeln

1 Tl. Senf

Pfeffer

Salz

1 Ei

Petersilie nach Wunsch

1 trockenes Brötchen

Auberginen

Tomaten

Paprika

## **Zubereitung:**

1 trockenes Brötchen (kleine Stücke in Milch Quellen lassen und ausdrücken)

Die Zwiebeln in der Pfanne mit wenig Fett bräunen und abkühlen

lassen (alternativ in CC mit Kochröhrelement).

Alle Zutaten gut kneten und Frikadellen formen (K-Haken)

Die Auberginen in Streifen schälen, schneiden und in Salzwasser legen später abwaschen und ausdrücken oder mit Küchentuch abtupfen ( wegen der Bitterstoffe).

In die Auflaufform abwechselnd stellen und mit frischen Tomaten und Paprika bedecken

---

## Gemüselasagne mit Spinat und Ricotta



Foto und Rezept von Gisela M.

### **Zutaten**

220 gr. Mehl Type 00

220 gr. Hartweizengrieß oder Semola

4 Eier

1/2 TL Salz, 1 TL Öl

500 gr. frischer Spinat

2 mittelgroße Zwiebeln

1 Knoblauchzehe

Öl zum Anbraten

200 gr. Ricotta

100 gr. Walnüsse  
100 gr. Creme fraiche  
5 große Fleischtomaten  
500 ml Milch  
2 EL Mehl  
Salz, Pfeffer, Muskat, Thymian  
Butter zum Ausfetten der Form  
etwas Parmesankäse

### **Zubereitung:**

Nudelteig aus Mehl, Öl und Eier fertigen (Knethaken), mind. 30 Minuten ruhen lassen.

In der Zwischenzeit im Multizerkleinerer Zwiebeln und Knoblauch mit Messer kleinschneiden, zur Seite legen

Dann Walnüsse im Multizerkleinerer mit Messer grob zerkleinern

Spinat waschen und putzen

Tomaten häuten und in kleine Stücke schneiden

Nudelteig in Teilstücken der Reihe nach in der Pastawalze zu langen Lasagnebändern verarbeiten (bei mir bis Teig Stufe 8, ich vermute aber dass die Pastawalzen unterschiedlich sind. Habe oft schon gehört, dass es bei Stufe 5 schon sehr dünn ist), trocknen lassen.

Koch-Röhrelement einsetzen, Öl in Schüssel erhitzen, Hälfte der Zwiebel-Knoblauchmischung anbraten. Tomaten und Creme fraiche zugeben, einkochen lassen, dauert ca. 45 Min.. Dann mit Salz und Pfeffer, Thymian sowie einem TL Zucker würzen. (Anmerkung: wenn man länger Zeit hat, länger köcheln lassen. Dann kann man sich auch den Löffel Zucker sparen). Wenn Sosse fertig ist die Walnüsse zugeben.

In anderem Topf ebenfalls Öl erhitzen, Zwiebeln anbraten und dann Spinat dazugeben, zusammenfallen lassen, abkühlen lassen. Überflüssiges Wasser auswringen, Spinat kleinschneiden, salzen

und pfeffern. Ricotta untermischen.

500 ml Milch, 2 EL Mehl, Salz, Pfeffer und Muskat in einer zweiten Schüssel mit Ballonschneebeisen mixen, dann zu Flexi wechseln, Temperatur auf etwas über 100 Grad und eine Bechamelsosse herstellen.

Auflaufform mit Butter ausfetten.

Backofen vorheizen, ca. 190 Grad/Umluft.

Lasagne einschichten (erst Tomatensosse, dann Nudeln, dann Spinat etc.)

Mit Nudeln abschließen, dann die komplette Bechamelsosse darübergießen. Parmesan über Bechamel reiben.

Ca. 30 Minuten überbacken, bis gewünschte Bräunung erreicht ist.

P.S. Manchmal packe ich bei dieser Lasagne noch "Überraschungen" mit rein. Das können z. B. in der Grillpfanne angebratene Kartotten- oder Champignonscheiben sein oder hartgekochte Eierscheiben oder oder oder....

---

## [Spinat-Minibaguettes](#)



Foto und Rezept von Carmen Müller

Ich habe ein tolles Brot für Dippes und Käseplatten, was ein echter Hingucker ist und damit auch noch super schmeckt. Die Farbe ist einfach sensationell! Kommt auf dem Foto leider nicht ganz so rüber.

**Zutaten:**

500 g Weizenmehl

180 g gehackter Spinat

1 Hefewürfel

2 ELZucker

3TLSalz

2EL milden Essig (Balsamico, Apfel,....)

150 ml Wasser

**Zubereitung:**

Bei frischem Spinat in den Multi mit Messer geben und wenige Sek. kleinschreddern. Bei tiefgekühltem Spinat, diesen auftauen lassen und sehr gut ausdrücken (evtl. die Wassermenge reduzieren). Ich gebe wegen der Farbe gerne noch immer ein Handvoll Petersilie mit in den Multi.

Mehl, Hefe, Zucker, Salz, Essig, Hälfte des Wasser in die Rührschüssel geben, mit dem Knethaken auf Stufe 11/2 kneten lassen, Temp. 38 Grad, nach und nach den Spinat zugeben und auch das restliche Wasser zufügen. Teig ca. 5 Min. Kneten lassen.

Nun ca. 30 Min. gehen lassen, nochmals Stufe 1 1/2 gut kneten lassen. Dann den Teig in ca. 150 g Stücke abwiegen, diese zu Rollen formen, die Enden verschließen und mit der Schlussseite auf ein Backblech (Backpapier) legen. 25 Min. Gehen lassen.

Bei 170 Grad Umluft 20 Min. Backen (ungefähr – jeder Ofen backt anders)

abkühlen lassen und in Baguettescheiben aufschneiden, damit man die tolle grüne Farbe sieht. Sehr lecker und ein Eyecatcher zu verschiedenen Dipps.□

---

## Palatschinkentorte

## Pfannkuchentorte



Rezept und Foto von Claudia Kraft

### **Zutaten:**

#### *Füllung*

1 pkg Faschiertes/Gehacktes (250g) 1/2 Zucchini

1/2 Paprika gelb u rot

1 kl Karotte

1/2 Dose geschälte Tomaten

Gewürze

Käse zum Überbacken

## *Palatschinken/Pfannkuchen*

350ml Milch

3 Eier

250g Mehl

### **Zubereitung:**

#### *Füllung*

In der Schüssel der CC Zwiebel u Knoblauch geröstet, dann Faschiertes/Hackfleisch dazu. Dann geraspelte Karotte, 1/2 Zucchini u Stk roten u gelben Paprika klein geschnitten u dazu gegeben.

Alles mit dem Koch-Röhrelement auf ca 120C u Stufe 1 aufgekocht. Dazu noch Tomatenmark, 1/2 Dose geschälte Tomatenstücke dazu, Salz, Pfeffer, Majoran und ital. Gewürzmischung. Danach Röhrelement rausnehmen.

## *Palatschinken/Pfannkuchen*

Habe dann gleich im Blender Milch, Eier u. Mehl gemixt und dann Palatschinken in der Pfanne herausgebraten.

Springform (22cm Durchmesser) abwechselnd mit Palatschinken u Fleisch geschichtet. Zuletzt obenauf Fleisch gegeben u mit Käse bestreut u bei 180c ca 20min gebacken. Knoblauchsauce u Gurkensalat dazu gemacht. Super lecker.

### *Tipp:*

Ich wollte es eher hoch als groß u flach haben u hatte nach Fleischmenge entschieden. Mir sind trotzdem ca 5 Palatschinken übriggeblieben.

**ACHTUNG:** Stellt die Tortenform auf ein Blech mit Packpapier dann muss man weniger putzen. Es kam beim Füllen schon Saft raus. Ich habe extra nicht bis ganz am Rand das Fleisch



Fotos von Claudia Kraft

---

## Lachsaufstrich



Foto und Rezept von Claudia Kraft

### **Zutaten:**

200 g Räucherlachs

1,5 El Sauerrahm/Schmand

1/2 Pkg KräuterFrischkäse

1 Tl Mayonnaise

Etwas Suppenwürze/paste

Salz, Pfeffer, Spritzer Limetten od Zitronensaft

### **Zubereitung:**

Alle Zutaten in den Multi gegeben und mit der P/Pulstaste

gemixt.

Ich habe es nach Gefühl u Geschmack gemacht u versucht die Mengen so gut wie möglich anzugeben



Foto Claudia Kraft

---

## Erdbeer-Kokos-Mascarpone Torte



Rezept und Fotos von Claudia Kraft

### **Zutaten:**

*Für den Biskuitboden:*

6 Eier

150 g Puderzucker

120 g Mehl

3 TL Kakaopulver

75 g Schokolade (70%), geschmolzen

75 g Butter, flüssige

*Zum Beträufeln:*

75 g Zucker

75 ml Wasser

1 TL Rumaroma oder Rum

*Für die Füllung:*

500 g Erdbeeren, kleine

10 Blätter Gelatine

400 ml Kokosmilch, ungesüßte

4 Eiweiß

100 g Zucker

*Für die Creme: (Ganache)*

100 ml Sahne

20 g Butter

100 g Schokolade (e 70%)

50 g Zucker

1 EL Crème fraîche

50 ml Wasser

*Sonstiges:*

n. B. Erbeeren zum Garnieren

Fett für die Form

Mehl für die Form

**Zubereitung:**

Den Backofen auf 180°C vorheizen. Eine Springform (ca. 24 cm Durchmesser) fetten und bemehlen.

Die Eier trennen. Die Eigelbe mit Puderzucker mit dem Ballonschneebeisen cremig aufschlagen.

Das Mehl mit Kakaopulver mischen und auf die schaumig geschlagenen Eigelbe sieben.

Die flüssige Butter und die geschmolzene Schokolade unterrühren.

Das Eiweiß steif zu Schnee schlagen. Zuerst 1/3 davon unter den Teig rühren, dann erst den Rest unterheben. Den Biskuitteig in die Springform füllen.

In den heißen Backofen schieben und ca. 25-30 Minuten backen, danach stürzen und abkühlen lassen.

#### *Sirup:*

Den Zucker mit 50 ml Wasser aufkochen und das Rum-Aroma unterrühren. Den Biskuitboden halbieren und beide Hälften mit dieser Mischung beträufeln. Eine Biskuithälfte in den verstellbaren Backrahmen hineinlegen.

#### *Füllung:*

Für die Füllung die Hälfte der gewaschenen und geputzten Erdbeeren halbieren und mit der Schnittfläche rundum an den Formenrand drücken. Die ganzen Erdbeeren dicht nebeneinander auf den Biskuitboden setzen. Übrige Erdbeeren später für die Garnitur verwenden.



Die Gelatine ca. 5 Minuten in kaltem Wasser einweichen. 1/3 der Kokosmilch mit dem Flexi erhitzen und die ausgedrückte Gelatine darin auflösen.

Die restliche Kokosmilch unterrühren, alles dann etwas abkühlen lassen.

Das Eiweiß mit dem Ballonschneebesen steif schlagen, den

Zucker dabei langsam einrieseln lassen. Den Eischnee mit der Kokosmilch mit dem K-Haken oder Unterhebelement mischen und diese Creme dann auf die Erdbeeren in die Form gießen.



Die zweite Biskuithälfte darauf legen und andrücken. 1-2 Stunden kalt stellen.

#### *Ganache:*

Für die Creme die Sahne aufkochen, dann Butter und Schokolade stückchenweise zufügen und darin auflösen. Anschließend abkühlen lassen. 3 EL Wasser mit Zucker aufkochen, die Crème fraiche dazugeben und unter die Mischung rühren. Die Ganache auf die Torte geben und verteilen. Mind 2h kalt stellen. Die Torte dann vom Ring lösen, auf eine Platte setzen und nach Wunsch mit Erdbeeren garniert servieren.

#### *Claudia's Abweichungen:*

- 1) habe 26er Form genommen.
- 2) Habe 6 ganze Eier mit der CC aufgeschlagen und dann die restlichen Zutaten wie beschrieben eingerührt/untergehoben. Hatte keine Haushaltsschoko habe daher Vollmilch Merci zu Hause gehabt. Habe auch nicht mittig sondern 1/3 der Höhe geschnitten.
- 3) habe ich die Masse zum Beträufeln nicht selbst gemacht sondern mit Rohrzucker "Läuterzucker" und Stroh Rum 38% vermischt.
- 4) die Kokosmilch wie gestern Nacht gepostet mit Kokosraspel und Wasser im Blender selbst gemacht.
- 5) bei der Fülle statt den Schnee von 4 Eiern habe ich 500gr Mascarpone mit Zucker und Flexi aufgerührt und dann die

Kokosmilch Gelatine Mischung eingerührt und dann die Torte gefüllt.

**ACHTUNG** Masse wird schnell fest und empfehle evtl nur 8 Blatt Gelatine zu nehmen wenn jemand die Festigkeit nicht mag. Den Rest und Ablauf wie oben.

---

## Napoleonka



Rezept und Foto von Aldona Led

Gestern gab noch bei uns meine Lieblings Kuchen aus Kindheit , so genannte bei uns Napoleonka :

Zutaten:

2 Rollen Blätterteig

*Napoleonka Creme:*

3 Tasse (á 220 ml) Milch

3/4 Tasse Zucker

3 Vanillezucker

4 Eier

5 El (gehäufte) Kartoffel Mehl

4 El (gehäufte) Mehl

100 g Butter (keine Margarine)

**Zubereitung:**

Die Blätterteigrollen ausrollen und jede einzeln nach Anleitung backen.

Eine Tasse Milch mit Mehl und Eier in der CC mit dem Flexi zu einer glatten Masse vermischen. Umfüllen und beiseite stellen.

Die restlichen zwei Tassen Milch mit dem Zucker in die CC Schüssel geben und mit dem Flexi aufkochen.

Wenn das Milch-Zucker-Gemisch kocht, die Mehl-Eier Masse dazu geben und wie Pudding kochen.

Gleich zum dem gekochtem, heißem Pudding die Butter dazu geben und gut vermischen.

Den noch heißen Pudding auf die eine Blätterteigplatte geben und verstreichen. Mit der zweiten Blätterteigplatte zudecken.

Vor dem Servieren gut mit Puderzucker bestreuen.

Die Creme auf dem Kuchen braucht etwas Zeit um abzukühlen und fester zu werden.



---

# Lieblingscookies



Rezept und Foto von Anna Weidner

## **Zutaten:**

280g Mehl

1 TL Backpulver (ich hab amerikanisches, bilde mir ein das ist bei Cookies besser, gibt's bei uns im Edeka im internationalen Regal)

1 1/2 TL Speisestärke

1/2 TL Salz

170g geschmolzene Butter (abgekühlt)

135g brauner Zucker

100g weißer Zucker

1 großes Ei

1 Eigelb

1 TL Vanilleextrakt

2 pckch. Schokotrops

## **Zubereitung:**

Butter, Zucker und Vanilleextrakt gut verrühren mit Flexi oder K-Haken ca. 2 min.

Eier hinzufügen und unterrühren bis alles gut vermengt ist.

Mehl mit Speisestärke, Backpulver und Salz mischen. Den Mix nach und nach unterrühren und zum Schluss die Schokochips zugeben. So kurz wie möglich rühren damit der Teig nicht

überehrt wird.

Den Teig über Nacht in den Kühlschrank stellen.



Ofen auf 160°/Ober-/Unterhitze vorheizen, Teig aus dem Kühlschrank nehmen und 10 min stehen lassen.

Dann jeweils ca. 40g entnehmen, ich nehme einen kleinen Eiskugelschaber.

Die Teigstücke länglich formen, keine Kugeln. Das verhindert, dass zu sehr auslaufen.



Wie lange die Cookies gebacken werden sollten ist wirklich schwer zu sagen. Ist bei mir bei jedem Blech unterschiedlich.

Ich mag sie eher "chewy" deshalb max 10min. Wer es eher knusprig mag länger backen.

Die fertigen Cookies 2-3 min auf dem Backpapier auskühlen lassen und dann auf einen Küchenrost legen.

*Tipp Gisela M: Bitte wirklich nur 9 Kekse pro Blech backen, sonst backen sie zusammen. Man kann problemfrei doppelte Menge in der CC machen, ergibt dann 43 Kekse.*

*Bei 160 Grad brauchten sie bei mir 12-13 Minuten (bei 10*

Minuten war der Boden noch weich). Sehr lecker, unbedingt nachmachen!

---

## Pizza American Style mit Hühnerfleisch BBC Soße und Käserand



Rezept und Foto von Renate Renate Zierler

### **Zutaten:**

*Pizzateig*

Ca. 300 Gramm glattes Mehl

1 Würfel Hefe frisch ( damit geht der Teig schneller auf )

Salz

2 EL Öl

Wasser nach Bedarf

*BBC Soße*

Normales Ketchup

Scharfes Ketchup

3-5 Knoblauchzehen

Salz

Pfeffer

Etwas Soja Soße

Etwas Tabasco Soße

Etwas Worcesters Soße

Honig

Etwas süße Chili Soße

### *Belag Pizza*

2 Hühnerbrüste

2 Packungen geriebenen Käse

2 Packungen Mozzarella

1 Paprika

1 rote Zwiebel

Ein paar kleine Tomaten

### **Zubereitung:**

#### *Teig*

Das Mehl die Hefe das Salz und das Öl gut vermengen in der Cooking Chef (Knethaken) . Dann so viel Wasser hinzu fügen das ein geschmeidiger Teig entsteht . Mach das immer nach Gefühl . Knete danach den Teig mit der Hand noch etwas durch und lass ihn gehen . Aus dieser Menge hab ich heute zwei super große Pizzen gemacht.

#### *BBQ-Sauce*

Alle Zutaten gut vermengen zu einer Soße die dann die Grundlage für die Pizza gibt (Gewürzmühle).

#### *Pizza*

Den Paprika vorher würfeln und etwas anbraten in der Pfanne , ebenso das Hühnchen in kleine Würfel schneiden Salzen , pfeffern und etwas Chili drauf und scharf anbraten .

Den Pizza Teig teilen und ausrollen . Die Hälfte des geriebenen Käses in den Rand einschlagen und auf den Boden die

BBC Soße verteilen . Die andere Hälfte des geriebenen Käses darauf verteilen und darauf jetzt die Hühnchen Würfel , die Paprika den Mozzarella und die Tomaten und den Zwiebel . Der Clou ist das der Käse jetzt unter den Hühnchen und dem Paprika ist .

Ab ins Rohr bei 200 Grad für zirka 25 Minuten . Vor dem Anschneiden etwas auskühlen lassen so das nix verläuft .

Diese Mengen Angabe reicht für 2 große Pizzen . Ist übrigens nix übrig geblieben und mein Junior war ganz begeistert vom Geschmack und dem Belag .

Gutes Gelingen und guten Appetit wünscht euch Renate :))



Fotos von Renate Renate Zierler