

# Hörnchen süß gefüllt



Foto Kerstin Bleidiessel/Rezept von Yotam Ottolenghi, Helen Goh: Sweet.

## **Zutaten/Zubereitung:**

### *Teig:*

160 gr Mehl (ich hatte 550er)  
eine Prise Salz  
1/4 TL Backpulver  
abgeriebene Schale einer Zitrone  
125 gr kalte Butter  
125 gr. Frischkäse

### *Füllung:*

40 gr. Walnüsse  
100 gr. braunem Zucker  
1/2 TL Zimt  
150 gr. Marmelade (lt. Rezept Aprikose, ich hatte nur Grapefruit da, schmeckt auch)  
1 EL Zitronensaft

## **Zubereitung:**

### *Teig:*

1/4 TL Vanillepaste, 160 gr Mehl (ich hatte 550er), eine Prise Salz, 1/4 TL Backpulver und

abgeriebene Schale einer Zitrone im Multizerkleinerer mit Messer kurz vermischen.

Dann 125 gr kalte Butter in Würfel schneiden und in den Multi geben. Stufe 3 bis der Teig krümelig ist.

125 gr. Frischkäse und 1/4 TL Vanillepaste zufügen und solange auf Stufe 1 oder 2 mischen, bis es eine Teigkugel gibt.

Den Teig auf einer bemehlten Oberfläche noch einmal kurz durchkneten und dann eingewickelt mindestens eine Stunde in den Kühlschrank legen.

#### *Füllung:*

Für die Füllung 40 gr. Walnüsse anrösten, abkühlen und fein hacken.

Mit 100 gr. braunem Zucker und 1/2 TL Zimt mischen. In einer weiteren Schüssel 150 gr. Marmelade (lt. Rezept Aprikose, ich hatte nur Grapefruit da, schmeckt auch) mit 1 EL Zitronensaft mischen.

Den Teig in zwei Teile teilen und jeweils auf einer bemehlten Fläche zu einem runden Fladen von 2 mm Dicke ausrollen.

Den Fladen erst mit der Hälfte der Marmelade bestreichen und dann mit der Hälfte der Zucker-Nuss-Mischung bestreuen. Dabei außen einen kleinen Rand lassen.

Jetzt den Fladen in 12 (Pizza-) Stücke teilen. Diese Stücke dann von Außen nach Innen aufrollen. Mit dem 2. Teigstück ebenso verfahren. Die rohen Hörnchen noch einmal für 30 Minuten in den Kühlschrank legen.

Den Ofen auf 180°C Umluft heizen und die Hörnchen erst mit einem verquirlten Ei bestreichen und dann für 20-25 Minuten backen. Ich habe die Bleche nach 10 Minuten einmal gedreht, damit das Bräunen gleichmäßiger wird.

Am Anfang sind sie sehr süß, komplett ausgekühlt schmecken sie

besser.

---

## Hefe-Guglhupf



Fotos Stine Helm. Rezept ursprünglich von den Backschwestern und von Stine Helm abgewandelt

### **Zutaten:**

500 g Mehl 405er

5 gr Hefe

100 ml Milch

120 g Zucker

1 Prise Salz

4 Eier Größe M

200 g Butter

300 g Johannisbeeren (alternativ könnten auch Heidelbeeren, Kirschen o.ä. gehen)

### **Zubereitung:**

Für den Vorteig:

Von den angegebenen Mengen 50 ml Milch , 1 EL Zucker und 2 EL

Mehl abnehmen, zusammen mit Hefe mischen und mindestens 2 Stunden an einem warmen Ort gehen lassen. Geht direkt in der Kenwood Schüssel, ohne Temperatur.

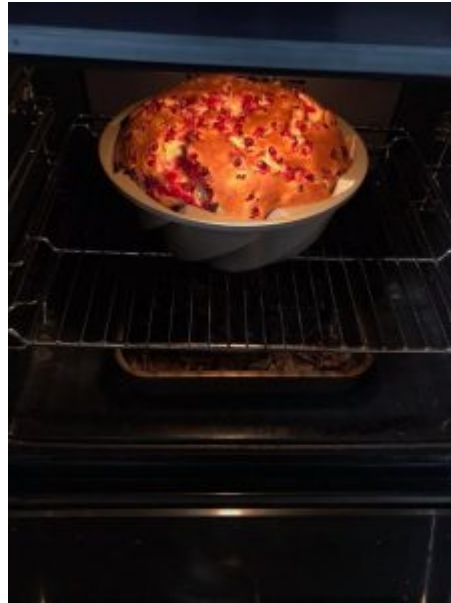
Wenn der Vorteig reif ist (viele Bläschen) das restliche Mehl, die Milch, den Zucker und die Prise Salz zugeben und mit dem K-Haken verrühren auf min. Danach werden die Eier einzeln zugegeben. Danach auf Flexi umsteigen und die weiche Butter nach und nach unterrühren. Es ergibt einen weichen glänzenden Teig. Ganz am Schluss wieder mit dem K-Haken die Johannisbeeren unterheben.

Die Masse in eine gebutterte Gugelhupfform (z.B. NordicWare) geben und in der Form nochmals mindestens eine Stunde an einem warmen Ort gehen lassen (Gärapparat bei 28 Grad) gehen lassen. Das Volumen wird nur etwas mehr, weil der Teig schwer ist.



Den Backofen auf 175 Grad Ober- und Unterhitze vorheizen.

Den Gugelhupf bei 175Grad O/U 50 Minuten backen lassen.  
Nach dem Backen in der Form erkalten lassen.



Der Kuchen ist wenig süß, dank der sauren Beeren. Wer das nicht mag, mehr Zucker in n den Teig oder Puderzucker oben drauf.



---

**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 Einschließen 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...)

---

## Erdbeer-Gugl



Rezept aus dem Buch "Feine Gugl" und auf CC umgesetzt

**Zutaten** für 54 Gugl (bei mir kommen nur ca. 45 Gugl raus)

etwas Butter/Mehl für die Formen

Mark aus einer Vanilleschote

90 gr. Butter

90 gr. Puderzucker

6 EL Amarettolikör

3 Eier

45 gr. Sahne

105 gr. Mehl

120 gr. frische Erdbeeren

ggf. Puderzucker zum Bestäuben

### **Zubereitung:**

Alle Zutaten bereitstellen, sie sollten Zimmertemperatur haben  
Die Sahne am besten gleich in ein Gewürzmühlenglas geben.

Etwas Butter zum Schmelzen bringen und mit einem Pinsel die Guglformen bepinseln. Wenn die Butter kalt ist, etwas Mehl darüber stäuben.

Backofen auf 210 Ober/Unterhitze vorheizen.

Erdbeeren würfeln (ich hab das Messer genommen, Würfler ginge auch). Und in einer extra Schüssel mit dem restlichen Amaretto vermengen. Etwas von dem Mehl über die Erdbeeren stäuben.

Butter in CC geben, 40 Grad, bis die Butter geschmolzen ist.  
Flexielement einspannen.

Puderzucker dazusieben, Vanillemark und Hälfte vom Amaretto hineinrühren.

Die Eier nach und nach zugeben und weiterrühren lassen.

Sahne in der Gewürzmühle kurz schagen. Und mit Silikonspachtel von Kenwood unterheben.

Restliches Mehl sieben und ebenfalls vorsichtig unterheben.

Das Erdbeergemisch ebenfalls unter die Masse heben.



Der Teig ist ganz flüssig. Je einen Löffel in die Formen füllen.



Im Backofen (eher unteres Drittel) ca. 14 Minuten backen.

Aus dem Ofen holen, abkühlen lassen, herauslösen.

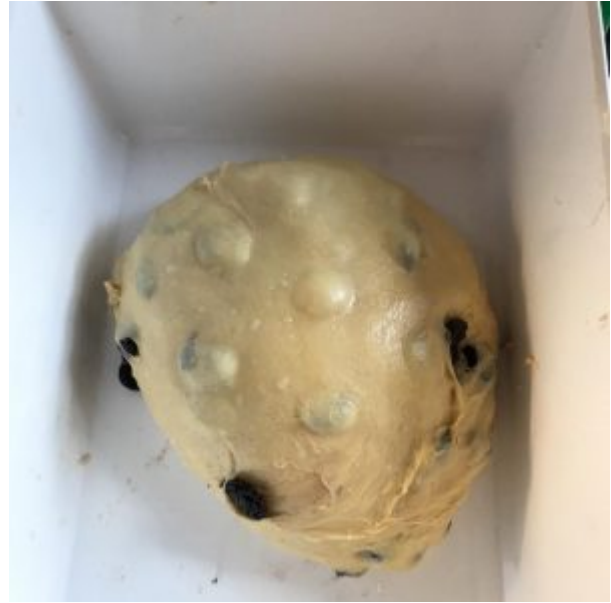
Tipp:

In eine Plastikdose (z.B. Tupper oder Emsa) kurz nach Abkühlen füllen und verschlossen in den Kühlschrank stellen. So halten sie sich ein paar Tage frisch. Ca. eine Stunde vor Verzehr

herausholen.

---

## Hefe-Guglhupf



Fotos und Anleitung Stine Helm

Meine Suche nach einem Hefe-Guglhupf war erfolgreich. Ich habe in „Angebacken“ ein Rezept bekommen, das ich für mich abgewandelt habe.

### **Zutaten:**

*Für den Hefeteig:*

500 g Mehl Type 550

5 gr Hefe

90 g Zucker

1 Prise Salz

100 g weiche Butter

1 TL abgeriebene Zitronenschale

3 Eidotter

225 ml lauwarme Milch (mehr)

250 gr getrocknete Kirschen in Kirschwasser eingeweicht

Zuckerguss oder Puderzucker

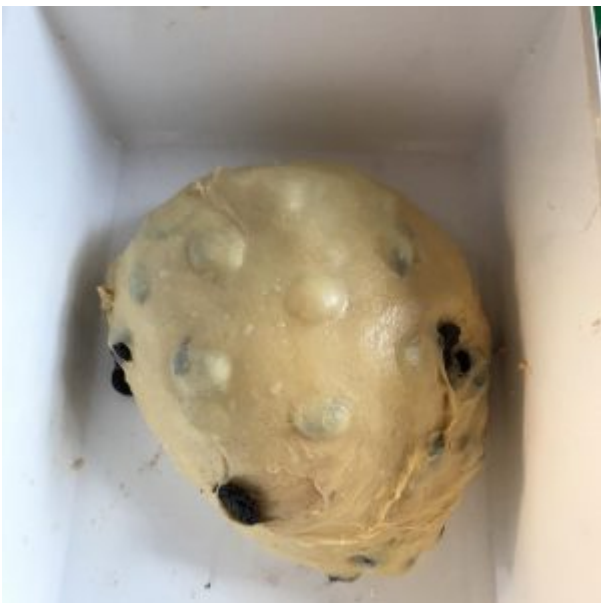
### Zubereitung:

Bis auf die Butter und die Kirschen alle Zutaten 5 min auf niedriger Stufe mit Knethaken mischen. Es soll ein weicher Teig werden.

Danach auf Stufe 1. (Kenwood CC) mit dem Flexi weitere 10 min rühren und dabei die Butter stückweise zugeben.



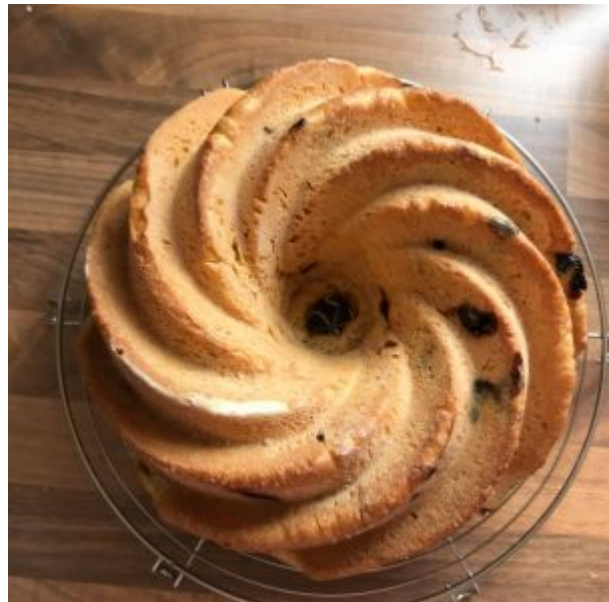
Am Schluß die getrockneten Kirschen kurz unterrühren. Gehen lassen, bis der Eindruck mit dem Finger erst verzögert wieder hoch kommt (dauerte ca. 4 Stunden).



Teigling rund auf Spannung bringen. Wie bei Bagels ein Loch in die Mitte machen. In eine gefettete Backform geben. Wieder gehen lassen bis die Gare wie oben beschrieben erreicht ist.



Auf 175 Grad 50 Minuten/Ober-Unterhitze backen.



---

[Spargelcremesuppe mit Lachs](#)



Rezept und Foto von Karsten Remeisch

### **Zutaten:**

- Schalen und Abschnitte von 2kg Spargel (vorab sammeln und einfrieren)
- 2L schwache Gemüsebrühe (Dosierung halbieren)
- 50g Butter
- 50g Mehl
- Weißwein / Zitronensaft
- 200ml Sahne
- 2 Eigelb
- Muskatnuss
- Salz
- Zucker
- Weißer Pfeffer
  
- 500g Spargel (-Köpfe)
- Butterflocken
- Salz
- Zucker
  
- 150g Lachsfilet pro Person
- $\frac{1}{2}$  Bund Schnittlauch

### **Zubereitung:**

Die Schalen mit etwas Gemüsebrühe in 2 Liter Wasser für 1 Stunde bei 98 Grad ziehen lassen. Anschließend durch ein feines Sieb abseihen und in einem Topf warm halten  
Spargelköpfe schälen und in 3 cm lange Stücke schneiden. Mit



Salz und etwas Zucker würzen, ein paar Butterflocken darauf verteilen und dünsten, oder Sous-Vide garen. (Der Spargel sollte im Beutel nebeneinander liegen, evtl. auf 2 Beutel aufteilen)

– Dünsten: 20-30 Minuten bei 110°C

– Sous-Vide: 40-60 Minuten bei 85°C

Den Spargel aus dem Beutel nehmen (Saft zur fertigen Brühe geben) und abgedeckt beiseitestellen, damit er nicht austrocknet.

Den Flexi einsetzen und die Temperatur auf 120°C stellen. Butter schmelzen und anschließend das Mehl zugeben. Permanent auf langsamster Stufe rühren, bis sich Mehl und Butter verbunden haben und keine Klümpchen mehr vorhanden sind.

Die heiße Brühe kellenweise zugeben, dabei immer wieder aufkochen lassen, bis die Suppe fast zu dünnflüssig ist. Die Temperatur auf 98°C reduzieren und 30 min. köcheln lassen, damit sich der Mehlgeschmack verliert. Restliche Brühe einfrieren oder entsorgen.

Währenddessen den Lachs mit Salz würzen und erst auf der Fleischseite für 2-3 Minuten bei hoher Temperatur anbraten, bis er etwas Farbe bekommen hat. Wenden und auf der Hautseite bei mittlerer Temperatur garziehen lassen.

Die Temperatur der Suppe auf 75° reduzieren. Die Eigelbe mit der Sahne in einer Schüssel verquirlen und langsam in die Suppe fließen lassen. Dauerhaft rühren und auf keinen Fall mehr kochen lassen.

Die Suppe mit Salz, Zucker, Pfeffer und Weißwein oder Zitronensaft abschmecken.

Auf Suppenteller verteilen, die Spargelspitzen und den gezupften Lachs einlegen. Mit etwas Muskatnuss und Schnittlauch garnieren.

---

# Honigmelonenuppe



Rezept und Foto zur Verfügung gestellt von Karsten Remeisch  
Die Melonensuppe ist eher eine Vorspeise, denn danach kam die Lust auf etwas herzhaftes.

## **Für 2 Nasen:**

1 Honigmelone (Cantalupe, Galia, etc.) aus dem Kühlschrank

6 Streifen Bacon

1/2 rote Chili fein gehackt (mehr nach Geschmack)

4 EL Cointreau (alternativ geriebene Orangenschale)

1-2 EL Weißweinessig

Schlagsahne

Pinienkerne

Salz

(Zucker)

## **Zubereitung:**

Die Pinienkerne in einer Pfanne ohne Öl rösten, anschließend den Bacon kross braten und auf etwas Küchenrolle abtropfen lassen.

Die Sahne steif schlagen (Schneebesen oder Gewürzmühle).

Die Melone halbieren, entkernen und das Fruchtfleisch mit fein gehackter Chili, und Weißweinessig, Cointreau im Blender mixen. Mit Salz (Zucker nur bei Bedarf) abschmecken.

Die Suppe sollte einen pikanten Geschmack haben, aber nicht wirklich salzig sein.

Die Suppe in den Melonenschalen verteilen, mit Bacon, Sahne und Pinienkerne garnieren.

Wer mag, kann noch etwas Basilikum drüber zupfen.  
(Geschmackssache)

Je kälter die Suppe ist, desto besser schmeckt sie. Ich habe sie vor dem Servieren noch mal für 20 Minuten in den Froster gestellt.

---

## Sedanini al forno mit Lachs und Brokkoli



3 Personen

### **Zutaten:**

#### *Nudelteig:*

250 gr. Semola

100 gr. Flüssigkeit (davon 1 Ei, Rest Wasser)

5 gr. Olivenöl

1/2 EL Kurkuma

300 gr. Brokkoli

1-2 Lachsteaks

2-3 EL Zitronensaft

Salz, Pfeffer

Tomatensoße mit Ricotta (ggf. Rest vom Vortag, oder eine Portion, die eingefroren wurde, geht auch ohne Ricotta)

1 Packung Mozzarella

50 gr Parmesan

### **Zubereitung:**

Im Kessel Nudelteigzutaten einfüllen, K-Haken einsetzen und bei mittlerer Geschwindigkeit ein paar Minuten rühren lassen. Teig soll bröselig sein



Geschirrtuch über die Schüssel legen und Teig ca. eine halbe Stunde ruhen lassen.

Dann nochmals kräftig durchrühren mit dem K-Haken und Nudeln über die Pastafresca ausgeben. Hier wurde die [Sedaninimatrize](#) von Pastidea verwendet



Brokkoli putzen, waschen, in Röschen teilen und im Salzwasser 5 Minuten kochen.



Nudeln ganz kurz (ggf. 30 Sekunden, maximal 1 Minute) im Wasser kochen. Es sind ja frische Nudeln und sie werden später im Backofen noch gebacken, also sehr bissfest!  
Zur Seite stellen.

Lachs-Steak waschen, trocken tupfen, entgräten in kleine Stücke schneiden. Mit etwas Zitronensaft beträufeln, salzen und pfeffern



Mozzarella würfeln.

Backofen auf 200 Grad O/U vorheizen.

Nudeln, Brokoli und Tomatensauce in Auflaufform geben und umrühren.



Lachsstücke darauf verteilen.

Danach die Mozzarellastücke und etwas Parmesan darüber reiben.



Für 20 Minuten im Backofen, 200 Grad O/U überbacken.



Guten Appetit!