

Flammkuchen – Variationen



Foto Gisela Martin/Rezept Nr. 1

Achtung: Ein klassischer Flammkuchenteig ist immer ohne Hefe. Hier haben wir Rezepte mit und ohne Hefe, alle Varianten schmecken.

1. Rezept von Nadine Detzel, ausprobiert von Gisela Martin

Zutaten Teig:

10 g frische Hefe
250 g Mehl
100 ml Buttermilch
2 EL Olivenöl
1/2 TL Salz

Zutaten Topping:

1 Eigelb
100 gr. Schmand oder Creme fraiche
Salz/Pfeffer

Zubereitung:

Hefe in 4 EL warmem Wasser auflösen.

Zusammen mit Mehl, Buttermilch, Olivenöl und Salz zu einem glatten Teig verkneten (Knethaken).'

Zwei Stunden an einem warmen Ort gehen lassen.

In 5 Stücke trennen, Kugeln formen und mit der Pastawalze auf Stufe 1 durchwalzen. Um 90 Grad drehen und auf Stufe 2 durchwalzen.

Falls gewünscht noch mit Nudelholz manuell etwas dünner ausrollen.

1 Eigelb + 100 gr. Schmand bzw. Creme fraiche und Salz/Pfeffer in der Gewürzmühle mixen und auf die ausgewalzten Teigfladen geben.

Weiter nach Belieben belegen.

Mit vorgeheiztem Pizzastein dauert es bei 250 Grad ca. 5 Minuten, auf Backofenblech ca. 12 Minuten bis der Flammkuchen fertig ist.

Guten Appetit!



Foto Angelika Brezn/Rezept Nr. 2

2. Rezept von Genussmagazin 02/2015, abgewandelt und ausprobiert von Angelika Brezn

Zutaten:

halben Beutel Trockenhefe

250 g Mehl
1 Prise Salz
125 ml warmes Wasser

Zubereitung:

Das Mehl gemischt mit 1/2 Beutel Trockenhefe und dem lauwarmen Wasser in die Schüssel geben und alles durchkneten lassen (Knethaken), bis sich der Teig schön von der Schüssel löst.

Bei 34 Grad ca. eine halbe Stunde gehen lassen.

Den Teig dann auf ein mit einem Backpapier ausgelegtes Blech und den Belag darauf !Belag besteht aus 1 1/2 Becher Creme fraiche , 200 g rohen Schinken dünn geschnitten, 2 rote Zwiebeln und 1 Bund Frühlingszwiebeln.

Gewürzt wurde nur mit Pfeffer , da der Schinken schon salzig genug ist.

Dann auf 250 Grad 12 Minuten in den Backofen auf die unterste Schiene.

Anmerkung: Den Teig kann man auch vierteln und mit der Pastawalze dünn ausrollen, falls vorhanden.

3. Rezept Flammkuchen von Stefan Homberg

Zutaten:

300 gr. Mehl
125 ml Mineralwasser mit Kohlensäure
4 EL Olivenöl
8 g. Salz

Belag:

200 gr. Schmand
1 Schalotte
1 Stange Lauch
100 gr. Speck gewürfelt
2 EL rosa Pfeffer
Salz/Pfeffer

Zubereitung:

Alle Teigzutaten in den Kessel, Knethaken einsetzen, Geschwindigkeit 4, zu geschmeidigen Teig verarbeiten.

Multizerkleinerer mit feiner Scheibe einsetzen, Lauch mit Geschwindigkeit 4 schneiden. Lauch ufüllen.

Schalotte in feine Würfel schneiden.

Pastawalze einsetzen und jeweils ein hühnereigroßes Stück Teig bis Stufe 7 durchlassen.

Teig auf bemehlte Arbeitsfläche geben und mit Schmand, Lauch, Speck und rosa Pfeffer belegen.

Backofen auf 200 gr. Umluft aufheizen und Flammkuchen auf einem beöltem Blech ausbacken.

Mit Salz/Pfeffer abschmecken und servieren.

4. Rezept von Linda Peter



Fotos Linda Peter/Rezept Nr. 4

Zutaten:

220 Gramm Mehl

3 EL Olivenöl

1 Eigelb

$\frac{1}{2}$ TL Salz

100 ml Wasser

Mehl zum Ausrollen

Belag:

1 Becher Creme Fraiche

150-200 g geräucherte Bauchspeckstreifen

2 rote Zwiebel in Ringe schneiden (ich halbiere oder viertel diese dann immer noch.

Zubereitung:

Mehl, 2 EL Öl, Eigelb, Salz und 100 ml Wasser zu einem glatten Teig verkneten. Teigkugel mit dem restlichen Öl bestreichen und in Folie gewickelt bei Zimmertemperatur etwa 30 Minuten ruhen lassen.

Dann halbieren und dünn ausrollen. Ich krenkel die Ränder immer, das gibt einen schönen Rand.

Creme Fraiche drauf verteilen und dann Speckstreiferl drauf verteilen und die Zwiebelringe



Den Backofen vorher vorheizen. Ich hab die Pizzastufe meines Ofens genommen, ansonsten Ober-/Unterhitze nehmen 200 Grad vorheizen und dann ca. 15 Minuten backen.

Dann raus aus dem Ofen, schneiden und genießen.



5. Elsassischer Flammkuchen – Rezept von Karsten Remeisch

Zutaten für 4-6 Flammkuchen:

Teig:

- 600 g Weizenmehl Type 550
- 300 ml kaltes Wasser
- 75 ml Weißwein
- 65 g Olivenöl
- 15 g Salz
- Gries für den Backschieber

Belag:

- 600 ml Saure Sahne
- süße Sahne (bei Bedarf)
- Salz
- Pfeffer
- 600 g Zwiebeln
- 700 g geräucherten Schinkenspeck in Streifen

Zubereitung:

Den Backofen auf maximale Temperatur mit Ober- und Unterhitze vorheizen. Je heißer, desto besser, 300°C sind optimal. Wer hat, nimmt einen Pizzastein, der mindestens eine Stunde mit vorgeheizt werden sollte. Ansonsten nehmt ein Backblech !OHNE! Backpapier, denn das verbrennt eh nur.

Aus den Zutaten zu einem geschmeidigen Teig kneten. Die ersten 10 Minuten auf kleiner Stufe (Einstellung „min“), dann weitere 5 Minuten auf Stufe 1. Der Teig soll richtig ausgeknetet werden und gut fenstern.

Den Teig in eine leicht geölte Schüssel geben und für rund eine Stunde abgedeckt ruhen lassen. Wer mag, kann den Teig auch ein paar Stunden im Kühlschrank reifen lassen.

Die Zwiebeln in dünne Streifen hobeln. Im Multi, mit der dünnen Schneidscheibe (Nr. 4) funktioniert das hervorragend. Die saure Sahne mit etwas Salz und frisch gemahlenem schwarzen Pfeffer glattrühren. Bei Bedarf mit süßer Sahne etwas verdünnen.

Den Teig auf die gut bemehlte Arbeitsfläche kippen und mit einer Teigkarte in 4-6 Stücke teilen. Die Kanten rundherum von außen nach innen einschlagen, so dass eine Kugel entsteht. Sehr dünn ausrollen und ziehen das der Teig nur noch 2-3 mm dick ist. Auf den mit Gries bestreuten Backschieber legen und belegen. Mehl funktioniert nicht so gut und es ist wichtig den Fladen vor dem Belegen auf den Schieber zu legen, damit er gut in den Ofen rutscht.

2-3 EL saure Sahne gleichmäßig verstreichen, anständig Zwiebelstreifen darauf verteilen und den Speck darüber streuen.

In den Ofen einschießen und für ca. 5 Minuten backen, bis der Rand leicht braun ist. Je nach Temperatur geht es schneller, oder langsamer.

Wer auf Vorrat backen und dann einfrieren möchte, kann das auch.

Dann nur für knapp 3 Minuten backen, bis der Teig gar ist. Aufbacken werden die Flammkuchen dann bei 250°C für rund 1-2 Minuten, bis der Rand etwas gebräunt ist.

6. Die Lieblinge von Annette Scharz und Daniela Rest



Ergibt acht 20 cm lange Streifen, pro Person mind. zwei Streifen (eher das doppelte 😊) . Die obige Menge reicht also für maximal 4 Personen, am besten zu reichhaltigerem Salat servieren, oder ihr müsst mehr machen!!!

Teig:

125g Wasser

125g Weizenmehl

125g Semola

1-2 EL Öl

1 Prise Salz

Ich hab den Teig mit den Walzen auf Stufe sieben ausgerollt.

Belag klassisch:

Schmand drauf verstreichen, rote Zwiebeln in Ringen, 2 bis 3 Baconstreifen / Flammkuchen und etwas Salz + Pfeffer

(Alternativ schmeckt auch Feta, Frühlingszwiebeln, Baron, wenig Honig!)

Backzeit ca. 7 min bei 200/ 220° (auf dem Backstahl – kommt aber auf den Herd an bzw. wie man sie mag.

Eierlikör Variationen



Foto von Sabine Dorn/3. Rezept

1. Rezept Eierlikör mit CC (aus den CC-Kochkarten)

Ergibt ca. 1,125 Liter (vorausgesetzt, es finden nicht allzuvielen Qualitätskontrollen statt)

Zutaten:

8 Eigelbe (Anmerkung Gisela Martin: Wenn Eier Größe M, eher 10 Eigelb nehmen)

2 EL Vanillezucker

250 g Puderzucker

375 ml Kondensmilch

250 ml Rum oder Korn

Zubereitung:

Die Eigelbe und den Vanillezucker mit dem Profi-Ballonschneebeisen schaumig schlagen und langsam den Puderzucker unterrühren.

Die Kondensmilch hinzugeben, zu Flexi wechseln und die Temperatur auf 78 °C einstellen. Dann langsam den Alkohol unterrühren. Das Ganze so lange kochen, bis die Masse dickflüssig ist (Anmerkung Gisela Martin: dauert mind. 10 Minuten, ich hab es 25 Minuten rühren lassen).

Gegebenenfalls kurz im Mixaufsatz durchmischen.

Die Eierlikörmasse vollständig abkühlen lassen und eventuell etwas verdünnen. In kleine Flaschen abfüllen und kühl lagern.

2. Rezept, Zutatenliste auf Chefkoch.de gefunden:

Zutaten:

10 Eigelb
2 Packungen Vanillinzucker
250 g Puderzucker gesiebt
2 Becher Sahne (flüssig)
0,7 L Alkohol (40% Vol.) z.B. Vodka

Zubereitung:

Wie im 1. Rezept beschrieben.

Tipp Manfred C.: Besser mind. 0,7L Rum 54% statt dem Vodka verwenden. Wenn er ohne Kühlung haltbar sein soll, dann besser mit noch etwas mehr Rum auf 22vol.% Alkohol einstellen. Dann hält er ewig.

3. Rezept von Sabine Dorn:

Zutaten:

6 Eigelb
185g Puderzucker
312ml Kondensmilch 10% (bei mir 1 Tetra-Pack)
1 Vanillezucker
175ml Rum (ich hab weissen genommen)

Zubereitung:

Schneebeesen einsetzen:

Eidotter und Vanillezucker dick-schaumig schlagen

Puderzucker dazu geben und weiter schlagen

Kondensmilch und Rum nacheinander langsam hinzugeben.

Auf Flexi wechseln:

Mit Rührstufe 1 auf 70° erwärmen, dann 10Min. die Temperatur halten.

Evtl. Durchsieben (war bei mir nötig da mein selbstgemachter Vanillezucker etwas grob war) oder direkt in Flaschen abfüllen.

Mmmm

4. Rezept zur Verfügung gestellt von Silke Wenning in Anlehnung an Tim Mälzer



Foto von Silke Wenning

Auf dem Foto in der Kombination Eierlikör mit Espresso und Sahne, siehe Tipp unten.

Zutaten:

6 Eigelb (Kl M)

150 g Zucker

2 TL Orangenabrieb

1 Vanilleschote

2 – 3 Orangen

250 ml Kondensmilch Vollfettstufe

350 ml Weinbrand

Zubereitung:

Zucker und Orangenabrieb im Multi pulverisieren

Eigelb und Zucker mit dem Ballonbesen Rührstufe 4 5 min cremig rühren.

Orangen auspressen, benötigt werden 150 ml

Vanillemark zugeben 1 min Rührstufe 4

Jetzt nacheinander Kondensmilch, Orangensaft und Weinbrand in dünnem Strahl unter Rühren hinzugeben.

Masse 2 Stunden kaltstellen und zwischendurch umrühren.

Eierlikör durchsieben und den Schaum abschöpfen. Anschließend in Flaschen umfüllen.

Das Rezept ergibt ca. 900 ml und kann im Kühlschrank bis zu 6 Wochen aufbewahrt werden.

Tipp Silke Wenning: Für das Espressogetränk lasse ich die Eierlikörflasche bei Zimmertemperatur stehen, dann ist er nicht so flüssig und der Espresso bleibt als Schicht erhalten und vermischt sich nicht so schnell mit dem Likör. Gutes Gelingen ☐

5. Rezept zur Verfügung gestellt von Bet Ty

Zutaten:

20 Eigelb
350 g Puderzucker
600 ml Kondensmilch
500 ml Rum
2 Päckchen Vanillezucker
1/2 geriebene Tonkabohne
Abrieb einer Orange + Saft

Zubereitung:

Die Eigelbe und den Vanillezucker mit dem Profi-Ballonschneebeesen schaumig schlagen und langsam den Puderzucker und den Abrieb der Orangenschale unterrühren.

Die Kondensmilch und den Orangensaft hinzugeben, zu Flexielement wechseln und die Temperatur auf 84 °C einstellen (Achtung konstant rühren lassen, damit es kein Rührei gibt). Ebenso Tonkabohne zugeben. Dann langsam den Alkohol unterrühren. Das Ganze so lange kochen, bis die Masse dickflüssig ist (Timer auf 15 Minuten stellen).

Gegebenenfalls kurz im Mixaufsatz durchmischen.

Die Eierlikörmasse vollständig abkühlen lassen und eventuell etwas verdünnen. In kleine Flaschen abfüllen und kühl lagern.

Tipp Gisela M.: Vereinzelt wurde berichtet, dass der Eierlikör "grisselig" aussah. Dann im Blender fein mixen, ggf. noch abseihen.

Haselnusseis



Rezept und Foto von Regina Hof-Wiendl

Zutaten:

400 ml Sahne

200 ml Milch

130 g türkische Haselnusscreme

70 g Zucker

2 Eigelb

30 g Haselnüsse nicht zu fein gehackt und in der Pfanne geröstet.

Zubereitung:

Alles zusammen in der CC auf 60 Grad erhitzt (Flexielement).
Nach dem Abkühlen in die Eismaschine.

Anmerkung: Da Eier verarbeitet werden, empfiehlt sich ggf. das Erhitzen der Masse (ohne die Sahne) auf knapp 80 Grad und halten der Temperatur für ca. 10 Minuten. Sobald die Temperatur wieder niedriger ist, die Sahne zugeben.



Foto: Regina Hof-Wiendl

Hollandaise

Rezept von Manfred Cuntz

Zutaten:

1 Nelke
1 Lorbeerblatt
5 Pfefferkörner weiß (ich nehm schwarze)
0,1 l trockener Weißwein
Prise Zucker
250g Butter
4 Eigelb
1 EL Zitronensaft
weißer Pfeffer
Prise Salz
Worcestersoße

Zubereitung:

Die Gewürze zerstampfen, kurz ohne Fett anrösten, mit dem Weißwein ablöschen und mit einer Prise Zucker auf die Hälfte einkochen lassen. Passieren und erkalten lassen.

Die Butter handwarm erwärmen.

Die Reduktion zusammen mit den Eigelben in die Schüssel der

Cooking Chef geben und den Profi-Ballonschneebeesen einsetzen.

Auf Rührstufe 4 mit einer Temperatureinstellung von 78°C ca. 1 Minute zu einem festen Schaum schlagen (P-Taste bei CC, Temperaturtaste bei CCG gedrückt halten, Kindersicherung). Ohne weitere Zufuhr von Hitze die Butter erst langsam (tröpfchenweise), dann schneller in die Eiermasse einrühren, sodass eine gleichmäßige Emulsion entsteht. Mit den Gewürzen abschmecken und bis zum Servieren warm stellen.

Tipp von Manfred Cuntz:

Ich mache immer viel mehr von der Reduktion und koche sie in kleine 80ml Gläschen ein. Das spart viel Zeit.

Pudding – Variationen



Foto von Alexandra-Müller-Ihrig – Rezept Nr. 1 mit Abwandlung Mars-Riegel

1. Rezept von Silke Federmann, leicht abgewandelt von Alexandra Müller Ihrig

Zutaten:

40 g Speisestärke

300 ml Milch

200 ml Schlagsahne

100 g Zartbitter oder Vollmilchschokolade oder Mars-Riegel
etc.

50 g Zucker

Zubereitung:

Stärke mit ein bisschen Milch in einer Tasse glatt rühren,
Schokolade zerbröckeln.

Dann alle Zutaten zusammen in den CC-Topf, mit
Flexiröhrelement, Intervallstufe 1 bei 100° 8 Minuten kochen

2. Rezept von Claudia Kraft:

Zutaten:

1 l Milch,

80 gr Zucker (oder weniger),

80gr Stärke (Maizena)

80gr Schokolade (in meinem Fall 60gr Nougat und 40 gr
Vollmilch Kuverture).

Zubereitung:

Wie Rezept Nr. 1

3. Rezept Vanillepudding von Karin AM

Zutaten:

2 Eigelb

etwas Milch

35- 40g Maisstärke(je nachdem wie fest mans will)

1/2 Liter Milch

1 ausgekratzte Vanilleschote

Zucker nach Bedarf

Zubereitung:

Eigelb, Milch, Maisstärke in der Gewürzmühle kurz vermischen.

1/2 Liter Milch mit 1 ausgekratzten Vanilleschote und Zucker
nach gewünschter Süsse aufkochen, Schote entfernen.

Stufe 1 einstellen und Rührstufe 1. Stärkegemisch reinkippen

und Temperatur auf 110 runter. Stocken lassen und fertig.

4. Rezept Schokopudding von Waltraud Kogler

Zutaten:

1,5l Milch (oder 1,25 l Milch + 250 ml Sahne)

75-80g Speisesstärke

150g Milkschokolade

Tipps für Vanillepudding:

Für Vanillepudding einfach Vanillezucker oder Vanillemark und Zucker oder Agavendicksaft etc. dazu!

5. Rezept Pudding ohne Ei von Sabine Dorn

Zutaten:

500ml Milch

1/2 aufgeschlitzte Vanilleschote

40g Zucker

35g Stärke

Zubereitung:

Ich mach den ohne Ei. Wird allerdings ein bisschen farblos.

400ml Milch mit dem Mark der ausgekratzten Vanilleschote und der Schote auf 80° erhitzen. Mit Flexi Rührstufe 3. Ausschalten und 20 Min ziehen lassen. Schote entfernen.

Den Zucker dazu geben und die Stärke mit den restlichen 100ml kalter Milch verrühren. Die Temperatur auf 100° erhöhen, Flexi Rührstufe 3. Bei ca. 80° das Stärkegemisch dazu. Wenn Endtemperatur erreicht 2Min kochen. Fertig! Ich stell dann die Temperatur aus und lasse ihn ohne Spritschutz kalt rühren Bis auf ca. 50-60°. Gibt weniger Haut und er hat schneller Esstemperatur (bei 40g Stärke wird er mir zu fest).

6. Brombeerpudding ohne Geschmacksverstärker, Packerl und Co von Karin AM



Foto/Rezept Karin AM/Rezept Nr. 6

Zutaten:

- 1 Liter Milch
- 4 EL Zucker
- 80 gr. Maisstärke
- 1/4 TL Vanille
- 2 Eigelb
- 1 Schüssel Brombeeren

Zubereitung:

1 Liter Milch mit 4 EL Zucker, 80g Maisstärke, 1/4TL Vanille und 2 Eidotter im Blender mixen, mit Flexi in die Rührschüssel, Intervall 1 und bei 100 Grad aufkochen.

Wenn der Pudding dick ist (Achtung! Nicht vorher, sonst flockt die Milch aus) 1 Schüssel Brombeeren (ich glaub es waren so um die 200 Gramm, ist aber Geschmackssache wieviel man möchte, genau wie beim Zucker) dazu geben.

Rührstufe 1 (mit P Taste, dass es schneller wird und die Brombeeren etwas zerdrückt werden und so eine schöne Farbe entsteht). Ein paar Minuten rühren lassen, fertig!

Auch mit anderen Beeren wie Himbeeren oder Erdbeeren sehr lecker!

Allgemeine Tipps:

Wer keine Haut auf dem Pudding mag: Nach dem Kochen ohne Temperatur weiterrühren bis die Temperatur ca. 40 Grad beträgt.

Man kann auch Kochschokolade, Trüffelcreme, Nougat etc. zugeben (dann Zucker verringern).

Wenn man einen Teil (z.B. 200 ml) Milch durch Sahne ersetzt wird es noch cremiger.

Wenn man Extras wie eine Creme, Nougat oder Riegel zugibt, sollte man zwischendurch immer mal am Boden mit Spatel umrühren, sonst kann es rund um Flexispitze und am Boden klumpen.

Aioli – Variationen



Foto von Melanie Gläser – Rezept 1

1. Rezept von Melanie Gläser

Zutaten:

- 1 Ei
- 1 Knoblauchzehe
- 1 gestr. TL Salz
- Pfeffer nach Belieben
- 1 Spritzer Zitrone
- Rapsöl (kein Olivenöl!)

Zubereitung:

Das Ei, mit der Knoblauchzehe, Salz, Pfeffer und Zitrone in den Multizerkleinerer geben.

Diesen auf Stufe 4 an machen und wenn die Zutaten gut vermischt sind über den Schieber (Einfüllstopfen) langsam das Öl reinlaufen lassen.

Die Menge des Öl's hängt davon ab, wie flüssig oder dick man das Aioli haben möchte

2. Rezept von *Fee Koch- und Backwelt*

Zutaten:

3-4 Eigelb

300-400ml Pflanzenöl (kein Olivenöl, dies ist f eine reine Aioli zu bitter)

2 Knoblauchzehen

Saft einer halben Zitrone

eine Prise Salz

eine Prise Zucker

Das wichtige bei einer Aioli ist, dass alle verwendeten Produkte Zimmertemperatur haben. Ich rühre auch nicht im Zerkleinerer, sondern verwende den Ballonbesen.

Das Öl muss sehr langsam zulaufen (am Anfang wirklich Tröpfchenweise). Nach

den ersten paar Milliliter muss die Masse schon anfangen zu binden. Tut

sie das nicht sind die Zutaten zu kalt. Einfach die Schüssel in ein

Wasserbad halten (kein heißes Wasser! Lauwarm! Stetig rühren... so klappts dann auch mit der Aioli. I

Wichter Tipp für die Zubereitung:

– Es sollte alles Zimmertemperatur haben. Wenn die Zutaten direkt aus dem Kühlschrank kommen, bleibt alles flüssig.

3. Rezept von Heike Kierstein

Zutaten:

3 Knoblauchzehen

1 Ei, 25 g Senf

250 ml Öl

Salz und Pfeffer

Zubereitung:

Alles, außer Öl, in Multi geben. Das Öl zum Schluss langsam einfließen lassen. Nicht auf höchste Stufe. Habe nach Gefühl die Geschwindigkeit angepasst.

Achtung: Kein Olivenöl verwenden. Neutrales Öl schmeckt besser.

Sind die Zutaten direkt aus dem Kühlschrank klappt es nicht und alles bleibt flüssig. Es sollte alles Zimmertemperatur haben. Bei Heike Kierstein waren die Eier direkt aus dem Kühlschrank, der Rest Zimmertemperatur und es funktionierte.

4. Rezept Ina Richter



Rezept und Fotos Nr. 4 von Ina Richter

Zutaten:

1,5 Knoblauchzehen gestückelt

3/4 Tl Salz

150g Milch

Zubereitung:

In den Multi geben, auf Stufe 3 schaumig rühren, ca 2 Min.

Dann auf Stufe 3,5 weiterlaufen lassen und oben ganz langsam, mit kurzen Pausen ca 450ml neutrales Öl reinlaufen lassen. Das dauert ca 10 Min. Immer mal gucken, bis es cremig wird, sonst weiterlaufen lassen oder noch etwas Öl zugeben.

Hält sich lange im Kühlschrank, da ja kein Ei drin ist und wird auch noch etwas fester im Kühlschrank.

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 Bäckerfrau 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 Panettone 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 lasst 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:

Panettoneteig zwei Stunden ausserhalb Kühlschrank temperieren lassen.

Rosinen unter Wasser abspülen und in lauwarmen Wasser einweichen.

Schale einer Zitrone reiben, Mark einer Vanilleschote auskratzen.

Panettoneteig 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 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, lasst 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, 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 Stücken 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. Un 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.

**Vanillesauce mit der Kenwood
CookingChef**



Foto von Gisela Martin

Rezept von Manfred Cuntz

Zutaten:

100 g Zucker

0,5 l Milch

6 frische Eigelb

1 Vanilleschote

Zubereitung:

Die Milch mit der aufgeschlitzten Vanilleschote aufkochen und 10 Minuten ziehen lassen.

Die Dotter mit dem Zucker mit Flexi verrühren, auf 85°C und Kochstufe I stellen und die Milch einfließen lassen.

So lange rühren lassen bis die Sauce zur Rose abgezogen ist.

Bayerische Creme

Zutaten für 4 Portionen:

Rezept von Nadine Detzel

3 Blatt Gelatine

1 Vanilleschote

200 ml Milch

3 Eigelb(Größe M)

70 g Zucker

200 g Schlagsahne.

Früchte zum Garnieren (z.B. Erdbeeren, Himbeeren usw.)

Zubereitung:

Vanilleschote längs aufschneiden, mit einem Messer das Mark herauskratzen. Vanillemark und Schote mit der Milch ca. 10 min aufkochen. Vanilleschote entfernen.

Inzwischen Gelatine in kaltem Wasser 5 min quellen lassen. Eigelbe und Zucker cremig aufschlagen.

Eine Kelle voll von der Vanillemilch abschöpfen und beiseite stellen um darin die Gelatine auflösen. Die heiße Vanillemilch unter Rühren zum Ei/Zuckergemisch geben. Die aufgelöste Gelatine dazu geben.

Creme abkühlen lassen bis die Masse zu gelieren beginnt. Sahne steif schlagen und unter die kalte Creme heben.

Creme auf Dessertschalen verteilen und mind. 2 Stunden kalt stellen.

Lafer' Homemade Burger



Fotos: Claudia Balicki, Rezept aus Genussmagazin Nr. 2 – 07.2015

mit geringfügigen Abwandlungen/Ergänzungen

Zutaten:

Für 8 Burgerbrötchen:

100 ml Milch

15 g Hefe

20 g Zucker

250 g Mehl

Insgesamt 4 Eigelbe

50 g weiche Butter

1 Prise Salz

ca. 3 El Sesam

Für den Belag:

1 Kopf Lollo Bionda

2-3 große dicke Gewürzgurken

2 große Tomaten

1 große rote Zwiebel, geschält

4 El Mayonnaise

4 El Ketchup

2 El Senf

8 Scheiben Schmelzkäse

Für die Burgerfrikadellen:

500 g Rinderhackfleisch

Salz, Pfeffer, Paprikapulver edelsüß

2 El Pflanzenöl zum Braten oder Butterschmalz

o.ä.Zubereitungszeit:

Etwa 60 Minuten + ca. 1 Stunde Gehzeit + ca. 15 Minuten Backzeit

Zubereitung:

Milch in die Rührschüssel der CC geben und auf 30 Grad erwärmen. Die Hefe in die Milch bröckeln, 80 g Mehl und Zucker zufügen. Alles mit dem Schneebesen kurz glatt rühren. Spritzschutz einsetzen und den Vorteig bei Intervallstufe 2 für 30 Minuten gehen lassen. Danach den K-Haken einsetzen, das restliche Mehl, 3 Eigelbe, Butter und eine Prise Salz dazugeben und alles zu einem glatten geschmeidigen Teig verkneten. K-Haken herausnehmen und den Teig weitere 30 Minuten bei eingesetztem Spritzschutz gehen

lassen. Ofen auf 200 Grad vorheizen. Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche ca. 2 cm dick ausrollen. Mit einem runden Ausstecher Kreise von etwa 7 cm Durchmesser ausstechen. (Die Teigmenge hat bei Test für 8 Kreise gereicht). Diese auf ein mit Backpapier belegtes Backblech setzen. Teig zugedeckt nochmal 20 Min. gehen lassen. Die Hälfte der Kreise mit dem restlichen verquirlten Eigelb bestreichen, mit etwas Sesam (oder Schwarzkümmel) bestreuen und im heißen Ofen ca. 15 Min. goldbraun backen. (Die Teiglinge gehen beim Backen stark auf). Inzwischen Salat putzen, Gurken, Zwiebeln und Tomaten in Scheiben schneiden. Mayonnaise, Ketchup und Senf miteinander verrühren. Hackfleisch kräftig mit Salz, Pfeffer und Paprika würzen, in 8 (bei Nachmachversuch waren es nur 4) gleich große Mengen aufteilen und zu flachen, runden Frikadellen mit



etwa 8 cm Durchmesser formen.



Fotos Claudia Balicki

Diese in heißem Öl in einer großen Pfanne auf jeder Seite etwa 4 Minuten braten und mit je einer Scheibe Käse bedecken. Brötchen halbieren, Schnittfläche in der heißen Pfanne rösten. Brötchenhälften mit jeweils etwas Mayonnaise-

Mischung sowie Salat, Gurken Tomaten und Zwiebeln zusammen mit den Frikadellen zum selbstgemachten Burger zusammensetzen.