

# Einkorn-Zimt-Minis



Rezeptidee von: urkorn.blog und von Claudia Balicki auf Kenwood umgesetzt.

## **Zutaten:**

160 g Einkorn Vollkornmehl (bzw. Einkorn-Körner, mit der Getreidemühle gemahlen)  
1 TL Weinsteinbackpulver  
1 Prise Salz  
50 Butter  
45 g Vollrohrzucker  
1 TL Vanille Zucker  
1-2 TL Zimt  
60 ml Buttermilch

## **Zubereitung:**

Backofen auf 175 Grad vorheizen (ich habe Umluft genommen)

Flexi einspannen und die

Butter in CC/G mit Zucker und Vanillezucker schmelzen. Zum Knethaken wechseln, restl. Zutaten zugeben und auf min. verrühren, dann auf 1 zu einer homogenen, nicht klebrigen Masse verkneten. Der Teig ist sofort bearbeitbar, muss nicht

gekühlt werden. Zwischen 2 Backpapieren ziemlich dünn ausrollen. Mit 1 Eßl. geschmolzene Butter und Zimt dünn auf dem Teig verstreichen. (Reichte bei mir für doppelte Teigmenge, aber hängt ja davon ab, wie man es mag). Mit einem Teigrädchen oder Messer in kleine Rauten schneiden. Oder, (Tip von [Jana Röhle](#)), mit einer Ausstechmatte Figuren ausstechen. Ich hatte mich für kleine Rauten entschieden, da diese gesunde Leckerei in meinem Müsli sollte 😊 ☐. Wobei die als Knabbereien durchgehen.



Mit dem Backpapier aufs Blech und 8-10 Minuten backen.

ACHTUNG! werden schnell dunkel, weil die dünn sind. Wenn dir ausgekühlt sind, an den Sollbruchstellen zerbrechen. Ich habe die dann noch einen Tag an der Luft richtig austrocknen lassen (warmes Wetter genutzt) und sind jetzt in einer Dose verschlossen.



---

# Brotlaibchen – LowCarb –



Fotos Dagmar Möller

Dieses Rezept und mehr von Dagmar gibt es hier: [Töpfle und Deckele](#)

Für 2 kleine Laibchen braucht Ihr folgendes:

**Zutaten:**

130 g Leinsamenmehl  
40 g Süßlupinenmehl  
40 g Flohsamenschalen (gemahlen)  
17 g Weinstein-Backpulver  
1,5 TL Salz  
2 TL Südtiroler Brotgewürz  
2 Eier  
1/2 l Buttermilch

*Topping:*

2 EL Sesamsamen

**Zubereitung:**

Setzt den K-Haken (mit oder ohne Gummilippe – egal -) in die CC ein.

Eier und Buttermilch in den Kessel geben und auf Stufe 2 homogen vermischen.

Übrige Zutaten in einer separaten kleinen Schüssel abwiegen und vorab schon mal gut durchmischen.

Dann esslöffelweise unter Rühren auf Stufe 1 zu der Eiermischung geben und anschließend ca. 3 Minuten weiter rühren, bis alles gut vermischt ist.

Währenddessen Backofen vorheizen: Heißluft 200 Grad!

Nun ein Backblech mit Backpapier belegen. Den Teig in 2 Hälften teilen und zu Kugeln formen und mit jeweils einem EL Sesamsamen bestreuen – leicht andrücken. Dann die Brote nach Wunsch einschneiden.

Ich habe Rauten geschnitten – sieht gut aus!

Die Brote in den heißen Backofen schieben und ca. 50 min. backen. (Stäbchenprobe)

Ofen ausschalten und die Brote in der Resthitze 30 min. nachziehen lassen.

---

## **Buttermilchhörnchen** **kærnemælkshorn**



Foto Vicky Starke

Rezept aus einem skandinavischen Kochbuch ausprobiert von Vicky Starke und von Birgit Lechner auf CC abgewandelt:

(12 Stück)

**Zutaten:**

*Für die Hörnchen:*

1 Würfel Hefe

200 ml Buttermilch

1 Ei

300 g Mehl Type 00 oder Type 405

75 g Zucker

5 g Salz

100 g Butter

*Für die Füllung:*

150 g Marzipan

100 g weiche Butter -> Alle Zutaten mischen, z. B. mit Flexirührelement

2 EL Zucker

*Für die Deko:*

1 Ei (zum bepinseln)

100 g Mandeln (fein gehackt)

### **Zubereitung:**

Für den Hefeteig alles in die Schüssel und mit dem Knethaken 6 min bei 30 Grad, Stufe 1 kneten.

1 Stunde an einem warmen Ort gehen lassen. Oder in der CC mit Geschirrtuch abgedeckt bei 30 Grad ohne Rührelement gehen lassen.

Den Teig auf einer mit Mehl bestäubten Arbeitsfläche rund ausrollen und die Füllung gleichmäßig darauf verteilen, dann in 12 Tortenstücke schneiden, jedes von der langen Seite aus zu einem Hörnchen aufrollen und auf ein Backpapier auslegen.

Abgedeckt 30 min an einem warmen Ort gehen lassen. Den Backofen auf 200 Grad vorheizen.

Die Hörnchen mit Ei bepinseln, mit den gehackten Mandeln bestreuen und 20 – 25 min backen.

---

## **Buttermilchwaffeln**



Fotos Maren Grau-Soumana Mayaki

Nach dem Rezept aus dem Kuriositätenladen und von Maren Grau-Soumana Mayaki auf CC umgeschrieben.

Zur Zubereitung im KA-Waffeleisen bzw. Waffeleisen für belgische Waffeln

**Zutaten:**

5 Eier Gr. M

1 Prise Salz

300 g Rohrohrzucker ( Alnatura )

Vanille nach Geschmack und Bedarf

250 gr gebräunte Butter

400 ml Buttermilch

500 g Mehl Typ 550

1 TL Backpulver

1 TL Natron

**Zubereitung:**



Die Butter ohne Rührelement bei 140 Grad in ca 6 min bräunen und abkühlen lassen.

Eier mit Salz und Zucker in ca 7 min mit dem Ballonbesen ( den behalte ich nun drin ) schaumig aufschlagen. Die gebräunte Butter gut untermischen und nun abwechselnd Mehl ( mit Backpulver & Natron ) und Buttermilch auf Stufe eins unterrühren.



Waffeleisen ( belgisches ) vorheizen und die Waffeln in ca 4 min ausbacken.

Die Waffeln können nun noch mit Mandeln, Haselnüssen oder ähnlichem im Teig gebacken werden.

Die Waffeln haben einen kuchigen Charakter und können sehr gut eingefroren werden und lassen sich toll aus dem Toaster aufwärmen.



---

# Scones – Varianten



Foto von Nicole Bertsch

**1. Buttermilk Scones, zur Verfügung gestellt von Carmen Müller  
Das Rezept ist von Cynthia Barcomi und ergibt ca. 8 Stück.**

**Zutaten:**

200 g Mehl  
80g Speisestärke  
2 TL Backpulver  
1/2 TL Natron  
1/2 TL Salz  
1 EL Zucker\*  
125 g richtig kalte Butter (in 1 cm Würfel)  
160 ml Buttermilch

**Zubereitung:**

Ofen auf 220° C vorheizen, ein Backblech mit Backpapier auslegen.

Mehl, Stärke, Backpulver, Natron, Salz und Zucker in einer großen Schüssel verrühren (K-Haken).

Die kalte Butter mit den Fingerspritzen in die Mischung einarbeiten, bis alles grob krümelig ist.

Die kalte Buttermilch hinzufügen und rühren, bis ein Teig

entstanden ist. Er ist etwas klebrig.

Den Teig auf eine leicht bemehlte Arbeitsfläche geben und mit den Handflächen oder einem Nudelholz 1,5 cm dick ausrollen. Den Teig mit einem Glas/Ausstechform ausstechen und auf das Backblech legen. Möglichst eng ausstechen, um den Teig nicht mehrmals auszurollen ( wird zu warm).

10-12 Min. backen bis sie goldbraun sind.

*herzhafte Variante:*

\* nur 1 TL Zucker, zusätzl. 200 g geriebenen Käse und fein gehackte Kräuter.

## 2. Rezept zur Verfügung gestellt von Tracey Berkemann

**Zutaten:**

225g Mehl (mit Backpulver)

$\frac{1}{2}$  Teel. Salz

50g Butter

150ml Milch

**Zubereitung:**

Mehl und Salz sieben. Butter einreiben. Milch dazu geben und zu einem weichen Teig verarbeiten (K-Haken).

Ausrollen (1cm, auf bemehlter Fläche). Und 9-12 Scones rund ausstechen (6cm). Auf ein Backblech geben und mit etwas extra Milch bestreichen.

Bei 230C 7-12 Min. backen.

**Variation:**

**Cheese scones** – 1 Teel. Senfpulver und etwas Cayennepfeffer zu dem Mehl dazugeben, und 50g geriebenen Käse nach der Butter.

## 3. Rezept "Sour Cream Scones" zur Verfügung gestellt von Tracey Berkemann

**Zutaten:**

225g Mehl (mit Backpulver)

$\frac{1}{2}$  Teel. Salz

40g Butter

4 Essl. Saure Sahne

4 Essl. Milch

#### **Zubereitung:**

Mehl und Salz sieben. Butter einreiben. Saure Sahne und Milch dazu geben (K-Haken) und zu einem weichen Teig verarbeiten.

Ausrollen (1cm, auf bemehlter Fläche). Und 9-12 Scones rund ausstechen (6cm). Auf ein Backblech geben und mit etwas extra Milch bestreichen. Bei 230C 7-12 Min. backen.

Ergibt 9-12 St.

#### **Variation:**

**Buttermilk scones** – wie oben, nur 150ml Buttermilch verwenden, anstatt der Milch und saure Sahne.

### **4. Rezept “Tea Scones” zur Verfügung gestellt von Tracey Berkemann**

#### **Zutaten:**

225g Mehl (mit Backpulver)

$\frac{1}{2}$  Teel. Salz

50g Butter

25g Zucker

150ml Milch

#### **Zubereitung:**

Mehl und Salz sieben. Butter einreiben. Zucker und dann Milch dazu geben (K-Haken). Zu einem weichen Teig verarbeiten.

Ausrollen (1cm, auf bemehlter Fläche). Und 9-12 Scones rund ausstechen (6cm). Auf ein Backblech geben und mit etwas extra Milch bestreichen. Bei 230C 7-12 Min. backen.

Ergibt 9-12 St.

Variationen:

**Fruity scones** – wie oben, nur 25-50g Corinthen oder Sultaninen mit dem Zucker dazugeben.

**Date and walnut scones** – wie oben, nur je 2 Essl. gehackte Datteln und Walnüsse mit dem Zucker dazugeben.

**Spice scones** – wie oben, nur 1 Teel. Mixed Spice oder Zimt zu dem Mehl dazugeben.

*Tipp: Wenn gemischtes Mehl mit Backpulver im Rezept steht und keines zur Hand ist. Man kann dieses im nachfolgenden Verhältnis selbst mischen: 125 gr. Mehl/1 TL Backpulver/1 Prise Salz*

---

## Krautsalat mit Ananas in Sahnedressing



Rezept und Foto von Carmen Müller

**Zutaten:**

1 Weißkohl  
4 Schalotten  
1 Dose Ananasstücke  
 $\frac{1}{2}$ -1 rote Paprika  
100 g Salatmayonnaise oder selbstgemachte Mayo  
125 g Buttermilch  
1-2 EL Weißweinessig  
Saft von  $\frac{1}{2}$  Zitrone  
Salz, Pfeffer (frisch gemahlen)

**Zubereitung:**

Den Weißkohl mit der Trommelraffel, Multi oder Schnitzelwerk mit der feinen oder groben Schneidscheibe in Raspeln zerlegen. Ich nehme die dicke Schneidescheibe von der Trommelraffel, mit der Dünnen wird es uns zu fein. Das ist aber Geschmackssache.

Die Schalotten häuten und einmal längs halbieren und mit der feinen Schneidscheibe durchgeben.

Die Paprika putzen und vierteln. Ebenfalls mit der feinen Schneidscheibe (hochkant hineingeben) durchlassen.

Die Ananasstücke abgießen (Saft auffangen). Die Stücke nochmals mit dem Messer halbieren oder dritteln. Ich nehme auf ca. 1 kg Weißkohl 1 mittlere Dose Ananas.

Die Mayo, Buttermilch, Essig, Zitrone, etwas Ananassaft, Salz und Pfeffer in die Gewürzmühle geben und kurz durchmixen. Es klappt aber auch in einer Schüssel mit einem Schneebesen. Wenn die Konsistenz zu fest ist, je nach Geschmack mit Ananassaft oder Milch verdünnen.

Mindestens 2 Stunden durchziehen lassen, gerne auch über Nacht. Vor dem Servieren nochmals abschmecken, evtl. nachwürzen. Gutes Gelingen!

---

# Dinkelvollkornbrot mit Buttermilch nach plötzblog



Foto Gisela Martin

Rezept von hier  
<https://www.ploetzblog.de/2013/05/29/leserwunsch-dinkelvollkornbrot-mit-buttermilch/> und auf CC umgeschrieben.

## **Zutaten:**

### **Quellstück 1**

300 g Dinkelkörner Dinkelvollkornmehl  
300 g Buttermilch  
12 g Salz

### **Quellstück 2**

40 g Leinsamen  
20 g Sesam  
40 g Sonnenblumenkerne  
30 g Roggenflocken (alternativ: Haferflocken) – ich hatte Haferkörner, die ich mit dem Flocker geflockt habe  
150 g Buttermilch

### **Hauptteig**

Quellstücke

300 g Dinkelkörner bzw. Dinkelvollkornmehl  
6 g Frischhefe  
115 g Buttermilch (zimmerwarm)  
10 g Rohrzucker  
Sonnenblumenkerne zum Wälzen

**Zubereitung:**

Die jeweiligen Quellstückzutaten (falls Dinkelkörner verwendet werden, vorher mit Getreidemühle mahlen) mit einem Löffel mischen und 10-14 Stunden abgedeckt im Kühlschrank bei 6-8°C lagern.

Dinkelkörner mit Getreidemühle mahlen und sämtliche Teigzutaten in der CC mit Knethaken vermengen.

CC auf 24 Grad stellen, kein Röhrelement, Timer auf eine Stunde, Spritzschutz als Deckel aufsetzen. Nach 20 und 40 Min. mit Nassen Händen den Teig falten.

Den Teig zu einem länglichen Laib formen, anfeuchten und in Sonnenblumenkernen wälzen.

Eine Kastenform (22 x 10 x 9 cm) mit Backfolie auslegen und den Teig reinlegen. Mit Klarsichtfolie abdecken. 12 Std. bei ca. 10 Grad im Kühlschrank gehen lassen. Volumen verdoppelt sich in der Zeit.

Klarsichtfolie entfernen, Brot besprühen und in Backofen stellen. Backofen 180°C O/U einstellen. Keinen Backstein verwenden, Form nur auf Gitterrost stellen.

Ich habe in der ersten Hälfte Dampfstösse zugegeben.

90 Minuten bei Raumtemperatur steigend auf 180°C backen. Zum Schluss hin, falls Kurste zu dunkel wird, mit Alufolie bedecken. Nach 90 Min die Form entfernen und 10 Minuten weiterbacken.

---

# Kokos-Haselnuss-Butterkuchen



Foto und Rezept von Stephan Rathmann Jaehnichen

## **Zutaten:**

### *Teig*

- 3 Tassen Zucker
- 1 Prs. Salz
- 2 Tassen Buttermilch
- 1 Packung Vanillezucker
- 3 Eier
- 4 Tassen Mehl
- 1 Packung Backpulver

### *2. Schicht*

- 1/2 Tasse Puderzucker
- 1 Packung Kokosflocken
- 5 Eiweiss

### *3. Schicht:*

- 1 Packung Haselnüsse
- 1/2 Tasse Puderzucker
- 5 Eiweiß

Etwas Zucker

150 gr. flüssige Butter

*Finish*

1 Becher Sahne

150 gr. Butter

**Zubereitung:**

Zucker, Salz, Buttermilch, Vanillezucker, Eier gut miteinander verrühren (K-Haken). Mehl mit Backpulver mischen und mit den anderen Zutaten gut verrühren. Diesen recht flüssigen Teig auf ein mit Backpapier belegtes Backblech gießen.

5 Eiweiß zu Eischnee schlagen (Ballonschneebesen).

Puderzucker und Kokosflocken mit Eischnee aus Eiweiß vermischen (Flexi) und gleichmäßig mit einem Esslöffel auf dem Teig als grobe Klumpen verteilen.

5 Eiweiß zu Eischnee schlagen (Ballonschneebesen)

Puderzucker mit Haselnüsse und Eischnee aus Eiweiß mischen (Flexi) und die Masse löffelweise zwischen die Kokosklumpen setzen.

Dann Zucker über die gesamte Oberfläche streuen und 150 gr. flüssige Butter darüber giessen.

Bei 200°C (Gas Stufe 3 – 4) auf mittlerer Schiene für ca. 20 – 30 Minuten backen, bis die Kokosflocken gleichmäßig goldbraun sind.

Während des Backens 150 g Butter zusammen mit einem Becher Sahne aufkochen. Mit einem Esslöffel dieses Gemisch auf dem fertig gebackenen, noch heißen Kuchen, gleichmäßig (auch an den Rändern) verteilen.

Den Kuchen vollständig auf dem Blech auskühlen lassen und zum Servieren in kleine Stücke schneiden.

Tassengröße Nachfrage:

Normale kleine Kaffeetasse nehmen und diese bis oben hin voll machen (ein Henkelbecher wäre zu groß). Der Kuchen geht

richtig gut auf. Das Sahne-Gemisch macht den Kuchen so besonders saftig! Er war bis jetzt auf jeder Party DER Renner. Lässt sich wunderbar stapeln und transportieren und hält sich in Alufolie oder Tupper mind. eine Woche frisch. Bei warmer Witterung besser im Kühlschrank aufbewahren.

Hinweis von Stephan Rathmann Jaehnichen: Wenn man nur ein Drittel vom Rezept macht, reicht es für eine 28er Springform.



Foto und Rezept von Stephan Rathmann Jaehnichen

---

## **Buttermilch-Kokos-Kuchen** **Buttermilchkuchen** — **Variationen**



Rezept und Foto von Marie Na zur Verfügung gestellt/Nummer 1

### **Rezept Nr. 1/Marie Na**

#### **Zutaten:**

3 Eier  
2 Tassen Zucker  
2 Tassen Buttermilch  
1 Prise Salz  
1,5 EL Backpulver  
4 Tassen Mehl  
2 Tassen Kokosflocken  
1 Tasse Zucker

#### **Zubereitung:**

3 Eier und 2 Tassen Zucker mit beliebigem Rührerlement (z.B. Flexielement) gut verrühren.

2 Tassen Buttermilch hinzugeben.

Prise Salz mit 1 1/2 Esslöffel Backpulver und 4 Tassen Mehl versieben, und ebenfalls untermischen.

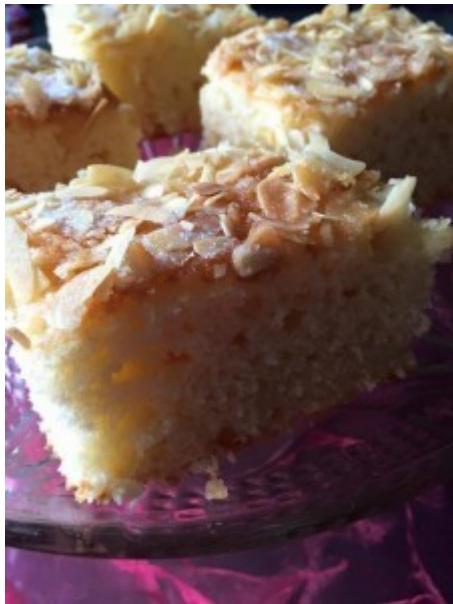
Auf ein gefettetes Backblech streichen.

2 Tassen Kokosflocken mit einer Tasse Zucker vermengt gleichmäßig darüber streuen. Bei 140 grad Heissluft 30 Minuten

backen .

Sofort den heißen Kuchen mit 2 Tassen Sahne übergießen.  
Auskühlen lassen !

## 2. Rezept/Aldona Led



Rezept und Foto von Aldona Led zur Verfügung gestellt/Nummer 2

Rezept entspricht einem Kuchenblech, bei mir 32/45, oder wenn jemand keinen so dicken Teig mag, auf dem Backblech backen.

### Zutaten:

3 Eier

200 g Zucker

2 Vanillezucker

500 ml Buttermilch

500 g Mehl

2 Backpulver

100 g Kokos oder Mandeln

80 g Zucker

2 Vanillezucker

### Zubereitung:

Eier, Zucker und Vanillezucker schaumig aufschlagen.  
Buttermilch dazu, Mehl mit Backpulver vermischen und

unterheben.

Auf ein Blech verteilen und mit Kokos oder Mandeln (bei mir 1 Pkg.), gemischt mit Zucker und Vanillezucker bestreuen  
Backen mit Ober- und Unterhitze bei 180 Grad ungefähr 30 Min  
Sofort nach dem Backen mit 1 Becher Sahne übergiessen

Mit einem Holzstäbchen Löcher in den Boden machen, damit die Sahne in den Teig einziehen kann.



---

## 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 krendel 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. Elsässischer 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. Aufgebacken werden die Flammkuchen dann bei 250°C für rund 1-2 Minuten, bis der Rand etwas gebräunt ist.

## **6. Die Lieblinge von Annette Schartz 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.)