

# Apfel-Hafer-Nussbrötchen



Fotos und Rezept zur Verfügung gestellt von Pia Bachfischer-Straub

## **Zutaten:**

100g Hafer  
350g Weissmehl  
100g Dinkelmehl  
13g Salz  
1EL Zucker  
1EL LM  
5g Hefe  
ca. 340g Wasser  
1EL Butterschmalz  
50g Sultaninen  
50g Haselnüsse gehackt  
50g Walnüsse gehackt  
2 mittelgrosse Äpfel in Würfeln  
Haferflocken zum Bestreuen

## **Zubereitung:**

100g Hafer fein mahlen mit Getreidemühle.



350g Weissmehl  
100g Dinkelmehl  
13g Salz  
1El Zucker  
1El LM  
5g Hefe  
ca. 340g Wasser  
1El Butterschmalz



5min Kneten mit Knethaken auf Stufe "min"  
5min Kneten auf Stufe 1

50g Sultaninen  
50g Haselnüsse gehackt

50g Walnüsse gehackt

2 mittelgrosse Äpfel in Würfeln



Vorsichtig unterkneten



1h zugedeckt gehen lassen, halbieren, längswirten, benetzen mit Wasser, Haferflocken draufstreuen, in Stücke schneiden, rund aufwirken, nochmals in die Haferflocken drücken und auf Blech absetzen.



30 min gehen lassen.

250°C vorheizen 0/U

Mit Dampf abfallend auf 220°C ca. 25min backen.



En Guete...

---

**Apfel-Hafer Brötchen für**

# Kleinkinder



Rezept und Foto zur Verfügung gestellt von Nicole Kühling

## **Zutaten:**

200 g blütenzarte Haferflocken

300 g Dinkelmehl ( im Originalrezept wird mit Weizen Typ 1050 gearbeitet, ich hab es aber auch schon mit Vollkorn gebacken )

125 ml naturtrüber Apfelsaft

100 g Butter

1-2 süßliche Äpfel

1 Prise Salz

1 Päckchen Trockenhefe

Vanillepulver, Vanillezucker oder Vanillekonzentrat ( nach Geschmack )

Chiasamen ( nach Geschmack )

Cranberrys ( nach Geschmack )

## **Zubereitung:**

Den Apfelsaft erwärmen und die Butter darin schmelzen lassen (ca. 50-60 Grad im Kessel).

Die Äpfel mit Schale grob raspeln (Multizerkleinerer).

Mehl, Haferflocken und Hefe mischen. Mit dem Apfelsaftmix, dem geriebenen Apfel und den übrigen Zutaten so lange kneten (Knethaken), bis ein elastischer Teig entsteht. Den Teig abgedeckt etwa 30 min gehen lassen bis er sein Volumen verdoppelt halt (mit dem Dinkelmehl geht der Teig nicht so viel auf ).

Den Teig noch einmal kneten und kleine Brötchen darauf formen.  
Nochmal 10-15 min ruhen lassen.

Die Brötchen mit Wasser bepinseln und im vorgeheizten Backofen  
ca. 12 min bei 200 -220 C U/O backen.

Der fertigen Brötchen sind relativ weich und krümeln nicht.  
Sie werden auch nicht besonders braun. Aber so mögen wie sie  
am liebsten.

Viel Spaß beim Nachbacken.

Ach ja, die Brötchen lassen sich super einfrieren und bei  
Bedarf sind sie schnell aufgetaut:

---

## Zwetschgenkuchen Zwetschgendatschi — Variationen



Foto Sabine Dorn/Rezept Nr. 3

## 1. Rezept zur Verfügung gestellt von Annette Menzel

### **Zutaten:**

#### *Mürbeteig*

100g Zucker

200g Butter

300g Mehl

1 Ei

Salz, Vanille, Zitrone (nach Geschmack)

#### *Rührteig*

200g Butter

200g Zucker

200g Ei

200g Mehl

300g Marzipan Rohmasse

Salz, Vanille, Zitrone (mal wieder nach Geschmack)

Obst zum Belegen

Zimtzucker

Mandeln gehobelt

### **Zubereitung:**

#### Mürbteig:

Butter verarbeite ich meistens bei ca 15-20 °C.

Alle Zutaten kurz mit dem K-Haken so lange laufen lassen bis ein Teig entsteht. In Folie einwickeln und in der Kühlung ruhen lassen.

Nach ca 15 Minuten den Mürbeteig aus der Kühlung holen und auf 3-4mm Dicke ausrollen.

Die Form mit dem Mürbeteig auslegen (nur Boden oder mit Rand, nach Belieben). Mit Backpapier belegen und mit Erbsen oder ähnlichem blindbacken (bei ca 200°C etwa 10 Minuten), wichtig ist, dass es nicht bräunt.

#### Rührteig:

Butter mit Zucker und Marzipan in der Schüssel mit dem

Ballonbesen glatt laufen lassen (Stufe 4 ), alles bei ca. 20°C verarbeiten

Ist die Masse glatt, auf "max." stellen und die Eier und Aromen nach und nach dazu geben. Schön luftig aufschlagen. Als letztes das Mehl einmellieren (mache ich immer per Hand, geht aber auch mit dem Flexibesen oder Unterhebeelement).

Die Masse auf dem vorgebackenen Mürbeteig verstreichen und mit dem Obst schön dicht belegen (Pflaumen/Zwetschgen, diese vor dem Backen noch mit Zimtzucker bestreuen], Aprikosen, Kirschen oder Rhababer nutze ich dafür ), vor dem Backen noch mit gehobelten Mandeln bestreuen.

Ab in den Ofen damit. 200°C/Ober-Unterhitze ca. 30 Minuten bis die Masse gut gebräunt ist.

Etwa eine Stunde abkühlen lassen und dann genießen.

## 2. Zwetschkuchen aus Dinkelmehl von Monika Pintarelli



### Zutaten:

110 g Butter

110 g Zucker

1 P. Vanillezucker

2 Eier

210 g Dinkelmehl

1/2 P. Backpulver

1/8 l Milch



500 g ensteinte geviertelte Zwetschgen  
Zucker u. Zimt nach Geschmack

### **Zubereitung:**

Eier trennen.

Butter mit Zucker Vanillezucker und Dottern schaumig rühren  
(Flexielement).

Mehl mit Backpulver mischen und mit der Milch abwechselnd  
dazurühren

zuletzt den Schnee unterheben (von Hand oder  
Unterhebrührelement).

Auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech mit abnehmbaren  
Backrahmen streichen

mit den Zwetschgen belegen

mit Zucker/Zimt bestreuen

bei 190 Grad Heißluft ca. 25 – 30 Minuten backen.

Ausgekühlt in Stücke schneiden.

Gutes Gelingen!

### **3. Rezept Zwetschgen-Datschi mit Quark-Öl-Teig (ursprünglich ein Chefkoch Rezept, von Sabine Dorn auf CC umgeschrieben)**



Foto Sabine Dorn/Rezept Nr. 3

**Zutaten:**

*Teig*

20g Butter

150g Quark (ich hab Magerquark genommen)

6 EL Öl (z.B. Rapsöl)

1 Ei

4 EL Milch

80g Zucker

1 Prise Salz

1 TL Vanillezucker

300g Mehl

1/2 Päckchen Backpulver

*Belag:*

1-2kg Zwetschgen (je nach belieben)

nach dem Backen 30g Butter und Zucker mit Zimt gemischt

**Zubereitung:**

Die Butter im Kessel ohne Rührelement kurz zerlassen.

Dann alle anderen Zutaten dazugeben und mit dem K-Haken kurz ca 1:30 Minuten zu einem glatten Teig rühren und auf ein gefettetes Backblech streichen.

Mit den entkernten halbierten Zwetschgen belegen.

Bei 200 Grad ca. 30 Minuten backen. Sofort nach dem Backen mit dem leicht angebräunter Butter beträufeln und mit dem Zimt-Zucker bestreuen.

An Guadn!

---

# Englisches Toastbrot



Rezept und Fotos wurden von Katharina Karner zur Verfügung gestellt

## **Zutaten:**

800g Weizenmehl oder Dinkelmehl

2 Sackerl Trockenhefe

1 TL Rübenkraut oder 8g Backmalz, alternativ 1 TL Zucker

3 TL Salz

250 ml Wasser handwarm

250 ml Milch handwarm

100g Butter

Optional 2EL Chiasamen und 4 EL Wasser

## **Zubereitung:**

Ich löse Hefe und Rübenkraut in der Flüssigkeit auf, schmelze die Butter in der Mikro und gebe sie etwas überkühlt zusammen mit Mehl und Salz in die Rührschüssel und knete 8 Minuten zwischen min und Stufe 1.

Danach lasse ich den Teig 30 Minuten gehen.



Die Masse teile ich in 2 und falte auf einer bemehlten Silikonmatte, bevor ich ihn in Kastenformen gebe (gefettet oder mit Backpapier ausgelegt).



Die Stückgare kann bis zu 1,5 Stunden sein.



Backen bei hoher Anfangstemperatur (220) nach 10 Minuten drossel ich auf 180 und backe etwa noch 35 Minuten.

Danach stürze ich das Brot aus der Form und lasse es am Gitter noch nachbräunen, ca 10 Minuten.

Das Brot ist also in Summe ca 50-60 Minuten im Backrohr.

---

## Becherkuchen mit Apfel



Rezept und Foto von Helene Gsaller

### **Zutaten:**

- 1 Becher Dinkelmehl
- 1 Becher Vollrohrzucker
- 3 Eier
- halber Becher Öl

1 Becher Sahne oder Naturjoghurt (bei dem Kuchen auf dem Bild mit Joghurt)  
halbe Packung Backpulver  
1 Prise Kuchengewürz von Sonnentor  
Saft und Abrieb von einer halben Bio Zitrone  
1 Becher Äpfel geraspelt

### **Zubereitung:**

Äpfel raspeln (z.B. mit Trommelraffel, Multi oder Schnitzler)

Alle Zutaten bis auf die Äpfel und das mit dem Mehl vermischte Backpulver und das Kuchengewürz, zu einem Teig verrühren (lt. Helene Gsaller mit Schneebesen, K-Haken wäre sicher auch möglich).

Das mit dem Mehl vermischte Backpulver und Gewürz unter den Teig rühren, Äpfel unterheben.

In die befettete Form gießen.

Und im vorgeheizten Backofen 160 Grad Heißluft ca. 40min backen.

Auskühlen lassen und in Stücke schneiden.

Tipp:

Als Variation kann man den Kuchen statt Äpfeln auch mit Himbeeren oder Nüssen zubereiten.

---

## **Brötchen süß**



Foto und Rezept von Karin Grill

**Zutaten:**

50 gr. Rosinen

100 gr. gedörrte Zwetschgen

50 gr. gemischte Flocken (Hafer, Dinkel....) – am besten frisch mit de Flockeraufsatz geflockt...

300 gr. Dinkelmehl

200 gr. Dinkelvollkornmehl

30 gr. Honig

10 gr. Butter

100 gr. gehackte Haselnüsse

15 gr. frische Hefe

**Zubereitung:**

50g Rosinen und 100g gedörrte Zwetschken klein klein schneiden und mit 50g gemischten Flocken (Hafer, Dinkel,...) und 150g warmem Wasser ca. 2 Stunden quellen lassen.

300g Dinkelmehl, 200g Dinkelvollkornmehl, 30g Honig, 10g Butter, 100g gehackte Haselnüsse, 15g frische Hefe und 210 g Wasser mit dem Quellstück ca. 10 Minuten kneten (Knethaken). Dann 1/2 Stunde gehen lassen.

12-15 kleine Kugeln schleifen, oval wirken, in Wasser und dann in gemischten Flocken wälzen.

Am Blech nochmals mit Wasser besprühen und 1/2 bis 3/4 Stunde gehen lassen.

Im vorgeheizten Backofen bei 220°C 15-20 Minuten backen.

---

## Pancakes - Variationen auch Vegan



Rezept und Foto von Hülya Braun

### **1. Rezept Mini-Pan-Cakes von Hülya Braun**

**Zutaten für zwei bis drei Personen:**

3 Eier

3-4 Esslöffel Zucker

100 ml Milch

200 Gramm Naturjogurt

150 Gramm Mehl

1 gehäuften Teelöffel Backpulver



### **Zubereitung:**

Eier mit Zucker in die Rührschüssel geben und bei Stufe 4 rühren (Ballonschneebesen). Milch und Jogurt dazugeben, weiter rühren zum Schluss Mehl mit Backpulver vermischen und dazu geben 3-4 Minuten, Stufe 5.

Ich fülle die Masse (flüssig) in meine Sahne Pistole und portioniere so kleine Fladen.

Halte immer kurz mit dem Finger zu damit nicht zuviel rausläuft .

Dazu gibts Puderzucker oder Erdbeermarmelade oder Honig



Fotos von Hülya Braun, Rezept Nr. 1

### **2. Rezept Vegane Pan-Cakes von Manuela Huber**



Foto von Manuela Huber/Rezept Nr. 2

#### **Zutaten** für vier Stück:

200gr Buchweizen

100gr Dinkelmehl

Zwei sehr reife Bananen  
bei Bedarf etwas Pflanzenmilch  
Agavendicksaft

### **Zubereitung:**

Buchweizen mahlen (Getreidemühle).  
Alles im Kessel mit dem K Haken vermischen.

In der Pfanne backen, gewünschte Früchte dazu....Bringt Power  
für den ganzen Vormittag

### **3. Rezept Amerikanische Pancakes**



### **Zutaten:**

1 1/2 cups Mehl  
3 1/2 tsp Backpulver  
1/2 tsp Salz  
1/4 cup Zucker  
1 1/4 cups Milch  
1 Ei  
3 tbsp geschmolzene Butter

### **Zubereitung:**

Zuerst die trockenen Zutaten in der Kenwood mit dem Ballonschneebeisen kurz vermengen und die flüssigen Zutaten separat in einem Rührbecher/ einer Schüssel vermischen. Nun

die Milch-Mischung nach und nach unter die Mehl Mischung rühren und ordentlich aufschlagen.

Dann immer 1/4 cup des Teiges in einer Pfanne rausbraten. Ich nehme hierzu Kokosfett. Gibt dem ganzen noch so das gewisse Etwas:)

Zum Servieren:

Die Pancakes stapeln und dazwischen immer ein bisschen Butter. Obendrüber dann etwas (oder auch viel – ja nach Geschmack 😊 ) Ahornsirup.

Lasst es euch schmecken 🍷

---

## Spritzgebäck – Variationen



Rezept und Foto von Angelika Haindl/Rezept Nr. 1

### **1. Rezept Spritzgebäck von Angelika Haindl**

#### **Zutaten:**

250 gr. Butter

220 gr. Zucker (ich hab teilweise Rohrzucker verwendet, da es

knuspriger wird dann)

1 halbe Stange Vanillemark

2 Eier

375 gr. Mehl = 1/3 davon Speisestärke, 1/3 Dinkelmehl, 1/3 Weizenmehl

### **Zubereitung:**

Butter ca. 10 Min. mit Flexi schlagen.

Zucker, Vanillemark und Eier der Butter zufügen und solange rühren, bis sich der Zucker aufgelöst hat.

375 gr. Mehl = 1/3 davon Speisestärke, 1/3 Dinkelmehl, 1/3 Weizenmehl ebenfalls zufügen.

Den Teig im Kühlschrank ruhen lassen, er soll kalt werden.

Daraus mittels Spritzgebäckvorsatz dann auf Stufe 1 immer wieder Teig nachdrücken, ich lege immer schon kleine Kugeln oben in die Ablage.

Ca. 7 cm lange Stränge mit dem Messer abschneiden und auf Backpapier zu kleinen Ringen formen.

Gebacken wird es bei 175° Umluft ca. 14 Minuten

## **2. Rezept Spritzgebäck von Anna Weidner**



Rezept und Foto von Anna Weidner/Rezept Nr. 2

### **Zutaten:**

250g Butter

325g Zucker  
2 Eier  
75ml Milch  
200g gemahlene Mandeln  
500 g Mehl  
Vanillezucker  
1 Prise Salz  
1 TL Backpulver  
Saft und Schale 1/2 Zitrone

Wer keine Zitrone mag, einfach etwas mehr Milch

### **Zubereitung:**

Alles in eine Schüssel geben kurz mit dem K Haken verrühren.

Den Teig mindestens eine halbe Stunde kühlen. Ich hatte ihn zwei Tage im Kühlschrank. Dann durch den Fleischwolf oder die Pasta fresca jagen.

### **3. Rezept Spritzgebäck von Su Vössing, ausprobiert von Carmen Müller**



3. Rezept/Foto von Carmen Müller

### **Zutaten:**

500 g Mehl Typ 550  
250 g Zucker  
2 Päckchen Vanille-Zucker oder  $\frac{1}{2}$  TL Vanillepaste  
 $\frac{1}{2}$  Päckchen Backpulver  
1 Ei Größe L

1 Eigelb Größe L

125 g Butter (gewürfelt)\*

125 g Margarine (gewürfelt)\*

(\* ich habe insgesamt 250 g Butter genommen)

### **Zubereitung:**

Alle Zutaten in eine Schüssel geben und mit dem K-Haken Stufe 1 am Anfang und danach Stufe 2-4 verarbeiten.

Auf der bemehlten Arbeitsfläche den Teig zu einem Klotz (großen Quader) schlagen und formen. Dabei nicht zuviel kneten, da die Butter sonst zu weich wird. Den Teigquader in Frischhaltefolie verpacken und für mind. 1-2 Stunden in den Kühlschrank legen. Der Teig kann auch noch besser 1-3 Tage vor der weiteren Verarbeitung im Kühlschrank ruhen.

Danach den Teig dritteln bis vierteln und immer nur ein Teil durch den Fleischwolf oder die Pasta Fresca geben. Den Rest im Kühlschrank lagern und erst zur Verarbeitung herausholen. Dadurch schmiert der Teig nicht so.

Dann im Backofen ca. 8-10 Minuten bei 180 Grad Umluft backen.

### *Tipp:*

*Wenn noch Reste im Fleischwolf verbleiben, ein kleines zerknülltes Stück Zewa oder Backpapier durchlaufen lassen, damit der Rest rauskommt.*

## **4. Eierlikör-Spritzgebäck (ohne Wartezeit)**



#### 4. Rezept und Fotos von Doris Seelbach

##### **Zutaten:**

*Für den Teig:*

500 g Mehl

300 g Butter

230 g Eierlikör

120 g Speisestärke

120 g Puderzucker

1 Pk Vanillezucker

*Für den Guss:*

100 g Puderzucker

40 g Eierlikör

etwas Zitronensaft

##### **Zubereitung:** □

Die sehr weiche Butter (morgens schon aus dem Kühlschrank nehmen), Zucker und Vanillezucker mit dem Schneebesen bei voller Geschwindigkeit 15 Minuten schaumig schlagen.

Eierlikör kurz mit dem Schneebesen untermischen (Masse ist sehr lecker). Dann mit dem Unterhebelement das Mehl-Speisestärke-Gemisch zügig unterheben.

Im auf 180 Grad vorgeheizten Backofen zehn bis 15 Minuten backen.

Anschließend den vorbereiteten Guß auf die abgekühlten Plätzchen träufeln.

##### **Hinweise:**

Eierlikörrezept im Kenwood Genussmagazin.

Spritzgebäck-Rezept angelehnt an das Rezept aus dem Blog

## Dinkelsemmerln



Rezept und Foto von Karin AM:

### **Zutaten:**

110 gr. Dinkelmehl  
80 gr. kochendes Wasser  
480 gr. Dinkelmehl  
280 gr. Wasser  
13 gr. Salz  
10 gr. Hefe/Germ  
10 gr. Backmalz  
10 gr. Honig

### **Zubereitung:**

110g Dinkelmehl mit 80g kochendem Wasser übergießen, verkneten und über Nacht in den Kühlschrank stellen.

480g Dinkelmehl, Vorteig, 280g Wasser, 13 g Salz, 10g Germ, 10 g Backmalz, 10g Honig, 5 Minuten ganz langsam kneten, dann 2 Minuten schneller mit Knethaken kneten.

20 Minuten warm gehen lassen, einmal strecken und falten, nochmal 20 Minuten gehen lassen,

Rund 10 Kugeln schleifen,



10 Minuten entspannen lassen,

Semmeln formen und gleich am Blech gehen lassen.

Ofen auf 250°C vorheizen und dann fallend auf 230°C etwa 15 Minuten backen.

---

## Ciabatta



Rezept von Karin Grill  
Foto von Melanie Gläser

### **Zutaten:**

*Vorteig*

50 g Dinkelmehl

30 g Weizenmehl

50 g Wasser

1 g Hefe

1 g Salz

*Hauptteig*

300 g Dinkelmehl

130 g Weizenmehl  
220 g Wasser  
140 g Milch  
20 g Zucker  
10 g Salz  
10 g Hefe

### **Zubereitung:**

Zutaten vom Vorteig langsam verkneten und 1 Stunde warm gehen lassen. Dann 24 Stunden in den Kühlschrank.

Am nächsten Tag den Vorteig mit den Zutaten vom Hauptteig rund 6 Minuten kneten. Dann einmal strecken und falten. 3/4 Stunde gehen lassen. Anschließend auf eine stark bemehlten Fläche von 2 Seiten zu einem Rechteck falten. (Teig ist sehr klebrig!) Wieder 3/4 Stunde gehen lassen.

Strecken: Man nimmt den (meist relativ klebrigen Teig mit bemehlten Fingern und zieht je die gegenüberliegenden Seiten in die Länge und klappt sie wie ein Kuvert über die Mitte. Erst oben und unten, dann links und rechts. Dadurch wird das Klebergerüst stärker.

Mit der Teigkarte 3 Teileabstechen und vorsichtig auf Backpapier legen und dabei eindrehen.

Eindrehen: ist gemeint dass man das Teigstück in sich so verdreht dass es die typische Ciabattaform hat.

Ofen auf 250°C vorheizen. Teiglinge 20 Minuten gehen lassen. Mit Wasser besprühen, mit Mehl bestäuben und mit Schwaden rund 20-25 Minuten kross ausbacken. Schwaden nach 10 Minuten ablassen.

*Anmerkung Gisela Martin 27.07.2014:* wirklich sehr lecker, ich bin begeistert! Ergibt ca. 3 Brote a 250 Gr.

Wenn man die 24 Stunden nicht einhalten kann, kann man den Vorteil auch ein paar Stunden vorher aus dem Kühlschrank

nehmen, so dass er im Warmen (mit feuchten Küchentuch abgedeckt) weiter gehen kann. Klappte gut.