Gefüllte Pfannkuchen

Mein jüngster Sohn liebt Pfannkuchen. Wenn es nach ihm geht, würde es ein mal in der Woche Pfannkuchen mit frischem Apfelmus, Zimt und Zucker und Marmelade geben. Für mich ist so süßes Essen eher ein Nachtisch und keine anständige Mittagsmahlzeit. Darum gibt es zwischendurch auch mal gefüllte Pfannkuchen. Das Gute daran ist, dass man zu dem Hackfleisch alles an Gemüse unterschmuggeln kann, was einem in den Sinn kommt. Die Kids merken nicht, was da am Ende alles so drin ist. Okay, meine wissen jetzt wohl, dass ich ihnen zwischendurch etwas unterjuble. Aber das ist in Ordnung. Mein Rezept ist für 7 gefüllte Pfannkuchen. So viele passen in meine Auflaufform.

Zutaten

Für die Pfannkuchen:
450 ml Milch
4 Eier
1 Prise Salz
250 g Mehl
50 ml Mineralwasser
Butter zum ausbacken

Für die Füllung:
600 g gemischtes Hackfleisch
2 Karotten
1 Zwiebel
1 kleiner Lauch
1 kleine Zucchini

4 Pilze
150 ml Rotwein
300 ml Gemüsebrühe
3 EL Tomatenmark
geriebener Käse zum Bestreuen nach Belieben

1. Rühre die Eier für die **Pfannkuchen** mit der Milch, Salz und Mehl zu einem glatten Teig und lasse ihn ca. 30 Minuten quellen.
2. Anschließend gibst du das Mineralwasser dazu und rührst noch mal alles um.
3. Gib etwas Butter in eine Pfanne und backe nacheinander 7 Pfannkuchen.

1. Für die **Füllung** schäle die Karotten, die Zwiebel, den Lauch, die Pilze und die Zucchini in kleine Würfel oder Streifen.
2. Brate das Hackfleisch krümelig in einer Pfanne an. Dabei kräftig mit Salz und Pfeffer würzen.
3. Nun kannst du das Gemüse dazu geben und noch mal kurz auf hoher Stufe alles anbraten. Dann die Hitze zurückdrehen und für 5 Min. garen lassen.
4. Lösche mit dem Rotwein ab und gib das Tomatenmark und die Gemüsebrühe dazu. Lass alles ca. 30 Min. auf niedriger Stufe leicht einköcheln.

Gib nun 3 EL deiner Hack-Gemüse-Füllung auf einen Pfannkuchen, klappe die Seiten ein, wickle ihn auf und lege ihn in eine gefettete Auflaufform. Das wiederholst du mit den restlichen Pfannkuchen. Du kannst die fertig gefüllten Pfannkuchen mit geriebenem Käse bestreuen. Danach kommt die Auflaufform bei 160 Grad für ca. 15 Min. in den Backofen bis der Käse verlaufen ist.

Hefezopf

Hefeteig… viele Jahre mein Angstteig. Wie viele Male habe ich einen Zopf gebacken, der von der Konsistenz eher einem 3 Tage alten Brot ähnelte. Seltsamerweise ist mir das immer nur beim Zopfteig passiert. Grundsätzlich gilt bei Hefeteigen immer: Ruhe, Ruhe und nochmals Ruhe. Je länger der Teig Zeit hat zu gehen, desto fluffiger wird er. Nach unzähligen Versuchen und dem Ausprobieren verschiedenster Rezepte, habe ich nun ein Rezept für euch, dass wirklich gut funktioniert und mit dem man nicht hexen können muss, damit der Zopf gelingt.

Zutaten für einen Zopf

20 g frische Hefe
250 ml lauwarme Milch
80 g Zucker
1 Prise Salz
45 g zerlassene Butter
500 g Mehl
1 Ei
Hagelzucker / Mandelblättchen nach Belieben

1. Löse die Hefe in der lauwarmen Milch auf. Nimm dafür am besten eine große Rührschüssel.
2. Nun den Zucker, Salz und die zerlassene Butter mit dem Schneebesen in die Milch einrühren.
3. Gib das Mehl langsam dazu und verknete alles zu einem geschmeidigen Teig. Ich lasse das meine Küchenmaschine machen und zwar 10 Minuten.

4. Decke den Teig mit einem Küchentuch ab und stelle ihn an einen warmen Ort. Er sollte nun mindestens 1 Stunde gehen können und keine Zugluft abbekommen.
5. Wenn der Teig etwa doppelt so groß geworden ist, kannst du ihn auf einer bemehlten Arbeitsfläche noch mal ordentlich mit den Händen durchkneten.
6. Noch mal abdecken und eine ½ Stunde gehen lassen.
7. Jetzt schneidest du den Teig in 3 gleich große Teile und flechtest daraus einen Zopf.
   Auch wenn es schwerfällt, du musst dem Zopf noch mal eine ½ Stunde Zeit gönnen damit er weiter gehen kann. Decke ihn dafür wieder mit dem Küchentuch ab.
8. Verquirle das Ei und bestreiche den Zopf damit. Im Anschluss kannst du ihn noch mit Hagelzucker oder Mandelblättchen bestreuen. Meiner bekommt meistens beides obendrauf.
9. Jetzt darf der Zopf endlich in den vorgeheizten Backofen und bei 160 Grad für 30 Minuten backen.

Focaccia

Hier gibt es ein italienisches Rezept. Focaccia ist eine Art Fladenbrot mit vielen Mulden an der Oberfläche und ganz viel Olivenöl. Der Teig ist herrlich fluffig und außen ist die Focaccia trotzdem knusprig. Focaccia geht zu jeder Tageszeit,

in manchen Regionen Italiens wird sie auch schon morgens zum Frühstück gegessen.
Wichtig für die Zubereitung ist das Olivenöl. Für die Focaccia benötigst du sehr viel davon, also achte auf eine gute Qualität des Öls. Nur dann kannst du am Ende die volle Geschmacksexplosion in deinem Mund erleben.
Klassisch wird der Teig vor dem Backen einfach mit Olivenöl bestrichen und mit grobem Meersalz bestreut; die Focaccia Genovese. Man kann sie aber auch mit Kirschtomaten belegen, so wie bei der Focaccia Pugliese. Es gibt noch viele andere Varianten und die Focaccia ist in Italien ein beliebtes Take-away Food. Ich mag es einfach und darum gibt es bei mir meist nur diese beiden Sorten. Manchmal mache ich den Kindern zuliebe noch ein wenig frisch geriebenen Parmesan oben drauf.
Wie beim Pizzateig auch, nehme ich als Mehl die italienische Variante, das Farina 00. Mit diesem Mehl wird der Teig elastischer und geht besser auf. Inzwischen bekommt man es in gut sortierten Supermärkten. Wenn du Farina 00 nicht finden solltest, schaue nach Pizzamehl. Natürlich kannst du die Focaccia auch mit Weizenmehl 405 herstellen. Sie wird dann aber halt einfach nicht so schön „italienisch“. Um eine gute Focaccia zuzubereiten braucht es Zeit. Darum ist die Herstellung so herrlich entschleunigend.
Ich nehme zum backen der Focaccia eine Auflaufform. Natürlich kann man sie auch einfach auf dem Backblech ausbreiten und backen. Aber ich finde die Größe meiner Form (30×25) einfach perfekt dafür.

Zutaten

20 g frische Hefe
400 ml lauwarmes Wasser
600 g Mehl Typ 00
1 gekochte mehlig kochende Kartoffel mittelgroß
3 El Olivenöl
1 Tl Salz

Für den Belag Genovese

50 ml Wasser
30 ml Olivenöl
Olivenöl zum bestreichen
Grobes Meersalz
Rosmarin

Für den Belag Pugliese

50 ml Wasser
30 ml Olivenöl
Olivenöl zum bestreichen
Grobes Meersalz
Kirschtomaten
Getrockneter Oregano

1. Die Hefe im lauwarmen Wasser auflösen.
2. Die Kartoffel schälen und ganz fein reiben. Ich nehme dafür meine geliebte Zestenreibe, damit wird es wirklich sehr fein. Natürlich kannst du sie auch einfach mit einer Gabel zerdrücken.
3. Anschließend Mehl, geriebene Kartoffel, Olivenöl und Salz zu der aufgelösten Hefe geben und gut verkneten. Der Teig ist zuerst recht klebrig, aber je länger man knetet umso geschmeidiger wird er. Man kann diese Arbeit natürlich auch eine Küchenmaschine machen lassen.
4. Gib den Teig in eine Schüssel und lasse ihn abgedeckt mind. 1 Stunde ruhen. Gerne auch länger, wenn du die Geduld hast. Mein Teig darf 2 Stunden ruhen.
5. Nun den Teig noch einmal kräftig durchkneten. Mit befeuchteten Händen den Teig vorsichtig auf einer bemehlten Fläche auseinanderziehen. Weitere 30 Min. gehen lassen.
6. In der Zwischenzeit heize den Backofen auf 200 Grad Umluft auf und fette die Auflaufform großzügig mit Olivenöl.
7. Den Teig vorsichtig hineinlegen. Du kannst ihn

ruhig ein wenig in Form zupfen, das verträgt er.

8. Aus Wasser und Olivenöl eine Lake herstellen.

Focaccia Genovese

- Mit dem Finger vorsichtig viele kleine Mulden in die Oberfläche des Teiges drücken und die Lake in die Mulden schütten. So kommt der Geschmack des Olivenöls besser im Teig an.
- Anschließend die komplette Oberfläche reichlich mit Olivenöl bestreichen.
- Mit groben Meersalz würzen. Als kleines Extra gebe ich noch Rosmarin hinzu. Ich liebe die Kombination von Kräutern und Olivenöl.

Focaccia Pugliese

- Wasche die Kirschtomaten und schneide sie jeweils in zwei Hälften. Vermische die Tomaten in einer Schüssel mit 1 El Olivenöl und würze sie mit Salz und Oregano.
- Mit dem Finger vorsichtig viele kleine Mulden in die Oberfläche des Teiges drücken und die Lake in die Mulden schütten. So kommt der Geschmack des Olivenöls besser im Teig an.
- Gib die Tomaten mit der Schnittfläche nach unten auf den Teig und bestreue alles mit groben Meersalz und Oregano.

Nun kommt deine Auflaufform oder dein Backblech bei 200 Grad für ca. 20 Min. in den Backofen.

Pesto rosso

Letztes Jahr habe ich zu Weihnachten selbstgemachtes Pesto Genovese und Pesto Rosso verschenkt. Auf vielfachen Wunsch kommt hier das Rezept (erstmal für das Pesto Rosso).
Pesto ist ein richtiger Tausendsassa. Natürlich fällt einem zu Pesto gleich auch Pasta ein, wie üblich in Italien. Dafür mag ich ein zartes Pesto, das schön sämig ist. Gut passt das Pesto aber auch zu frischgebackenem Brot oder Focaccia. Im Sommer beim grillen als Dip, zu Fisch und Fleisch oder als Füllung für Blätterteigschnecken. Hier bevorzuge ich das Pesto etwas „kerniger“ also nicht ganz so lange gemixt. Egal wie: Pesto ist sooo lecker, da läuft mir beim schreiben schon das Wasser im Mund zusammen.
Es gibt zwei Arten der Herstellung von Pesto. Die einfache Variante ist, man gibt alles in einen Mixbecher und püriert die Masse mit dem Stabmixer. Bei der etwas aufwendigeren Variante zerstösst man die Zutaten im Mörser. Welches die richtige Variante ist, kann ich dir nicht sagen. Ich nehme die einfache Variante, wie inzwischen auch viele italienische Köche.
Auch bei diesem Rezept lege ich euch wieder ein hochwertiges Olivenöl ans Herz. Es macht wirklich einen großen Unterschied im Geschmack.

Alora, hier kommt mein Rezept für das Pesto Rosso

Zutaten

200 g getrocknete Tomaten
80 g Pinienkerne
100 g Parmesan
2 Knoblauchzehen
150 – 200 ml Olivenöl
1 Tl Salz
Evtl. Pfeffer zum Nachwürzen

1. Zuerst die Pinienkerne in einer beschichteten Pfanne hellbraun rösten. Dadurch kommen die Aromen besser zur Geltung.
2. Die getrockneten Tomaten in Streifen schneiden. Solltest du nur Tomaten in Öl finden, so lasse sie gut abtropfen.
3. Den Knoblauch in Scheiben schneiden.
4. Gebe die getrockneten Tomaten, die Pinienkerne, 1 Tl Salz und den Knoblauch in ein hohes Gefäß. Dazu etwa 150 ml Öl. Mixe alles bis zur gewünschten Konsistenz.
5. Parmesan reiben. Ich kaufe immer Parmesan am Stück und reibe ihn immer erst kurz bevor ich ihn benötige. So behält er seinen Geschmack besser.
6. Den Parmesan zu der Masse geben und gut vermengen.
7. Nun kannst du je nach Geschmack noch mehr Salz oder auch Pfeffer hinzufügen und evtl. noch etwas Olivenöl dazu geben, bis das Pesto schön sämig ist.

Das fertige Pesto bewahrst du am besten in sauberen Gläsern mit Schraubdeckeln auf. Fülle das Pesto in das Glas und schütte anschließend so viel Olivenöl drauf, bis die komplette Masse bedeckt ist. Das verhindert, dass die Zutaten oxidieren und schlecht werden. Im Kühlschrank kannst du das Pesto so locker 3 Wochen aufbewahren. Schütte einfach nach jeder Entnahme wieder Öl nach. Buon Appetito

Hähnchen-Kartoffel-Auflauf

Ich finde ja, Auflauf geht immer! Der ist so schön leicht zu kochen und ein gutes „unter-der-Woche-Essen“, wenn es mal wieder schnell gehen muss, weil die Raubtiere nach der Schule fast vom Fleisch fallen. Auflauf hat den Vorteil, dass man praktisch alles reinwerfen kann, was man so zu Hause hat. Dann einfach mit Käse überbacken und gut ist. So habe ich meinen Jungs schon so einige Gemüsesorten untergejubelt, die sie eigentlich gar nicht mögen. Klein geschnitten und mit Käse überbacken merken sie das oft nicht (Sorry Jungs, jetzt ist es raus). Der Auflauf in diesem Rezept besteht aus Kartoffeln, Hähnchenbrust, Paprika, Lauch und Zucchini. Ich habe ihn aber auch schon mit Pilzen oder Mais und ganz ohne Fleisch oder mit Nudeln, Hähnchen, Brokkoli und Pinienkernen gemacht. Der Fantasie sind hier keine Grenzen gesetzt. Für den Auflauf nehme ich gerne eine möglichst große Form, damit ich auch genug reingepackt bekomme. So kann mein Mann am nächsten Tag noch eine gute Portion mit zum Arbeiten nehmen und bekommt etwas Warmes ins Bäuchlein.

Zutaten für eine Auflaufform 24×35

1 kg Kartoffeln
1 Hähnchenbrust komplett
1 Zucchini
1 Paprika
1 Lauch

1 Knoblauchzehe
Creme Fraiche nach Belieben
Öl zum braten
Salz, Pfeffer
Bund Schnittlauch
150 g geriebener Emmentaler oder Käse nach Wahl

1. Schäle die Kartoffeln und schneide sie in kleine Würfel. Anschließend ca. 10 Min. in Salzwasser kochen.
2. Die Hähnchenbrust waschen, trocken tupfen und in Streifen schneiden.
3. Schneide den Lauch in Ringe und die Zucchini und Paprika in Würfel.
4. Schnittlauch in feine Röllchen schneiden.
5. Brate das Fleisch, zusammen mit dem gepressten Knoblauch und etwas Öl, in einer Pfanne scharf an.
6. Gebe anschließend das Gemüse dazu und brate es kurz mit. Die Temperatur etwas zurückdrehen und mit Salz und Pfeffer würzen.
7. Die Kartoffeln zu der Gemüse-Hähnchen-Mischung geben.
8. Mit Creme Fraiche abschmecken und den Schnittlauch untermengen und in die Auflaufform geben.
9. Verteile den geriebenen Käse auf dem Kartoffel-Hähnchen-Auflauf und dann ab damit in den vorgeheizten Ofen für ca. 20 Min., bei 180 Grad bis der Käse schön verlaufen ist.

Linzerschnitte vom Blech

Linzertorte…mag ich nicht! Ich mag einfach den Nelkengeschmack im Kuchen nicht. Darum wäre ich nie auf die Idee gekommen, selbst eine Linzertorte zu backen. Aber letztes Jahr habe ich in der Vorweihnachtszeit, auf der Suche nach neuen Plätzchenrezepten, ein Rezept gefunden, wo mich das Foto dazu sehr angesprochen hat. Laut dem Rezept sollte zwar auch Nelkenpulver in dem Teig verarbeitet werden, aber den habe ich kurzerhand weggelassen. Und siehe da; die Plätzchen waren innerhalb weniger Tage weg und ich musste noch mal Nachschub

backen, damit wir die gesamte Adventszeit etwas davon hatten. Danach hatte ich mir überlegt, dass man doch aus den Plätzchen einfach einen Blechkuchen machen könnte. Wenn die Plätzchen so gut ankommen und auch mir schmecken, dann muss ich den Kuchen doch auch mögen oder? Was soll ich sagen – das Teil ist der Hammer und besonders mein liebster Schwiegervater freut sich wie Bolle, wenn ich mit einem frisch gebackenen Blech Linzer Schnitte vor seiner Tür stehe.
In dem Originalrezept wurde ein Glas Wildpreiselbeeren für die Füllung genommen. Ich fand das etwas langweilig, außerdem stehen meine Männer auf Himbeeren in jeglicher Verarbeitungsform. Also habe ich ein schnelles Himbeerpüree dazu gemacht, das der Konsistenz von Marmelade ähnelt. Wer also keine Lust oder Zeit hat, das Püree selbst zu machen, kann einfach eine gute Himbeermarmelade nehmen und diese mit etwas Wasser verdünnt im Topf erwärmen. Ich mache das lieber selbst, weil ich so den Zucker reduzieren kann. Im Teig ist davon schon genug und außerdem mag ich die leichte Säure in der Himbeersoße sehr gerne.

Zutaten für ein Blech Linzerschnitte

Für den Teig:
300 g Butter zimmerwarm
150 g Zucker
2 Eier
300 g gemahlene Mandeln
300 g Mehl
1 Pck. Vanillezucker
1 Prise Salz
1 TL Zimt

Für die Füllung:
650 g TK Himbeeren
Spritzer Zitronensaft
150 ml Wasser
40 g Zucker
1 gehäufter EL Speisestärke

Zum bestreichen:
1 Eigelb
1 EL Milch

1. Zuerst die Butter mit dem Zucker, dem Vanillezucker und einer Prise Salz in einer Schüssel verquirlen.
2. Die Eier gründlich unterrühren. Sie sollen sich komplett mit der Butter-Zucker-Masse verbinden.
3. Mehl, gemahlene Mandeln und Zimt dazu geben und so schnell wie möglich zu einem Teig verkneten. Wichtig ist, dass du zügig arbeitest. Der Teig mag die Wärme nicht und wird klebrig, je länger du ihn bearbeitest.
4. Den Teig zu einer Kugel formen, in Frischhaltefolie einwickeln und mindestens 2 Stunden im Kühlschrank ruhen lassen. Die Butter wird so wieder fest und du kannst den Teig anschließend besser verarbeiten.
5. In der Zwischenzeit kannst du das Himbeerpüree zubereiten. Hierfür zerkleinerst du die Himbeeren, zusammen mit 100 ml Wasser und dem Zucker, mit einem Pürierstab im Topf.
6. Nun die Himbeermasse kurz aufkochen lassen.
7. Die Speisestärke mit dem restlichen Wasser und dem Zitronensaft anrühren und zu den Himbeeren in den Kopf geben.
8. Vorsichtig aufkochen lassen und immer rühren, damit das Püree nicht anbrennt. Wenn die Masse zu fest ist, gebe Esslöffelweise Wasser bis zur gewünschten Konsistenz dazu. Das Püree sollte nicht zu fest sein, aber auch nicht zu flüssig.
9. Nun kannst du den Teig ausrollen. Der Teig ist sehr fein und brüchig, darum nehme ich ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech und einen eckigen Backrahmen. Falls der Teig arg klebt, mische noch etwas Mehl hinzu. Vom Teig rolle ich ca. ¾ auf dem Backpapier mit etwas Mehl ca. 2 cm dick aus. Das hat den Vorteil, dass ich den Teig hinterher nicht noch mühsam aufs Backblech hieven muss, sondern einfach das Backblech unter das

Backpapier schieben kann. Benutze den Backrahmen wie einen großen Ausstecher. Alles, was am Rand übersteht, gibt zum restlichen Teig in der Schüssel.

10. Vom übrig gebliebenen Teig formst du dünne Röllchen. Diese werden ca. 2 cm hoch am Rand des Backrahmens gedrückt. Achte darauf, dass keine Löcher mehr vorhanden sind, sonst läuft das Himbeerpüree hier durch.
11. Das Himbeerpüree langsam auf dem Teig verteilen.
12. Jetzt rollst du den Rest des Teiges auf einem gut bemehlten Untergrund oder einem neuen Backpapier dünn aus und schneidest ihn in ca. 1 cm schmale Streifen. Ich nehme dafür einen Teigroller, der macht so schön gewellte Ränder. Alternativ kannst du den Teig auch einfach ausrollen und mit Plätzchenausstechern in Herz- oder Sternform ausstechen. Es ist etwas knifflig die Teigplatten auf den Kuchen zu bringen. Lege die Streifen in Gitterform auf das Himbeerpüree. Ärgere dich nicht, wenn die Streifen reissen. Lege einfach an der gerissenen Stelle wieder einen neuen Streifen an. Beim Backen korrigiert der Teig die kleinen Fehler.
13. Das Eigelb und die Milch miteinander vermengen und auf die Streifen pinseln. So bekommt die Oberfläche einen schönen Glanz.
14. Anschließend bei 160 Grad für ca. 35 – 40 Minuten backen, bis die Streifen und Ränder leicht braun sind.
15. Ist der Kuchen abgekühlt, löse den Backrahmen und bestäube die Schnitte mit Puderzucker.

Omis gedeckter Apfelkuchen

Ich habe als Kind sehr viel Zeit bei meinen Großeltern verbracht. Wenn ich an meine Oma denke, dann kommen mir viele leckere Gerichte in den Sinn. Ich sehe sie mit ihrer Kittelschürze in der Küche stehen und kann den Duft von Frischgebackenem fast riechen. Einer der Highlights war ihr gedeckter Apfelkuchen. Der erste Biss in den mit Puderzuckerglasur überzogenen Kuchen, wenn die Geschmacksnerven sich zusammen ziehen…hach was für eine Gaumenfreude! Anders als in vielen Rezepten beschrieben, hat sie ihn nicht mit Apfelmus gemacht, sondern die Äpfel fein gerieben. Leider habe ich keine Gelegenheit bekommen, ihr Rezept aufzuschreiben. Aber nach einigem Recherchieren, Ausprobieren und Tüfteln, habe ich das Rezept so zusammengestellt, dass es dem Original ganz nah kommt. Geborgenheit und Seelentrost, das ist der gedeckte Apfelkuchen. Viel Spaß beim schlemmen.

Zutaten für ein Blech

Für den Teig:
400 g zimmerwarme Butter
200 g Zucker
2 TL Vanillezucker
1 Prise Salz
4 Eigelb
800 g Mehl
2 TL Backpulver

Für die Füllung:
2 kg Äpfel
200 g Zucker
100 ml Wasser
1 TL Zimt
Saft von 2 Zitronen
2 EL Speisestärke
2 Handvoll Rosinen (optional)

Für den Guss:
400 g Puderzucker
Lauwarmes Wasser zum Anrühren

1. Verquirle zuerst die Butter mit dem Zucker und einer Prise Salz in einer Schüssel.
2. Das Eigelb gründlich unterrühren. Es soll sich komplett mit der Butter-Zucker-Masse verbinden.
3. Mehl und Backpulver dazu geben und so schnell wie möglich zu einem Teig verkneten. Wichtig ist, dass du zügig arbeitest. Der Teig mag die Wärme nicht und wird klebriger, je länger du ihn bearbeitest.
4. Forme den Teig zu einer Kugel, wickle ihn in Frischhaltefolie und lasse ihn 2 Stunden im Kühlschrank ruhen. Die Butter wird so wieder fest und du kannst den Teig anschließend besser verarbeiten.
5. In der Zwischenzeit die Äpfel schälen und fein reiben.
6. Geriebene Äpfel, Zucker, 80 ml Wasser, Zimt und

Zitronensaft in einem Topf erhitzen und 3-4 Minuten köcheln lassen.

7. Die mit dem restlichen Wasser angerührte Speisestärke zu der Apfelmasse geben und verrühren. Gib die Rosinen dazu und lass alles noch mal kurz aufkochen.Danach zu Seite stellen.
8. Den Teig aus dem Kühlschrank nehmen und kurz temperieren lassen. Knete ihn noch mal kurz durch und schneide ihn und in 2 gleich große Teile.
9. Auf einer bemehlten Arbeitsfläche den ersten Teig auf die Größe des Backbleches ca. 1 cm dick ausrollen und auf das, mit Backpapier ausgelegte, Backblech legen. Sollte etwas überstehen, einfach abschneiden.
10. Anschließend die Füllung auf dem Teig verteilen.
11. Den zweiten Teig genauso ausrollen und auf die Füllung legen und den Überstand auch wieder wegschneiden.
12. Im vorgeheizten Backofen bei 180 Grad für 20-25 Minuten backen.
13. Für den Guss gibst du zu dem Puderzucker Esslöffelweise lauwarmes Wasser. Sei eher geizig mit dem Wasser, damit der Guss nicht zu dünn wird.
14. Auf dem noch warmen Kuchen verstreichen.

Dünnele badische Art

Hier im Süden von Deutschland gibt es die sogenannten Dünnele. Das ist eine Mischung aus Pizza und Elsäßer Flammkuchen. Diese

Dünnele werden bei uns in Konstanz auf dem Weihnachtsmarkt und den vielen Weinfesten, die es in Konstanz gibt, aus dem Holzofen angeboten. So lecker! Einfach Seelenfutter eben. Durch ihre Größe sind sie perfekt als Fingerfood. Die gängigsten Varianten sind “Zwiebeln und Speck” oder “Kartoffel und Bergkäse”, aber auch “Rosmarin und Knoblauch” schmecken einfach genial. Du kannst dir auch eigene Kreationen ausdenken. Wie wäre es z.B. mit einer Variante mit Lauch oder Gemüse? Oder Ziegenkäse und Spinat? Deiner Fantasie sind keine Grenzen gesetzt, probiere es aus!

Zutaten

Teig für 4 Dünnele:

150 g warmes Wasser

15 g Hefe

150 g Dinkelmehl

150 g Weizenmehl

1 TL Salz

1 EL Raps- oder Keimöl

Belag Speck-Zwiebel für 2 Dünnele

100 g Schmand

70 g Speckwürfel oder Schinken roh

70 g Zwiebeln

50 g geriebener Käse, z.B. Gruyer oder einfach Emmentaler

Schnittlauch

Salz, Pfeffer, Kräuter nach Wunsch

Belag Kartoffel-Bergkäse für 2 Dünnele

100 g Schmand

große gekochte Kartoffel

50 g geriebener Bergkäse

eine Hand voll Schnittlauch

Salz, Pfeffer

Für den Belag Rosmarin-Knoblauch

eine Hand voll Rosmarin

1-2 Knoblauchzehen

Grobes Meersalz

1. Löse die Hefe im warmen Wasser auf und verarbeite sie mit Mehl, Salz und dem Öl zu einem glatten Hefeteig.
2. Den Teig mit einem feuchten Küchentuch abdecken und mind. 30 Minuten an einem warmen Ort gehen lassen.
3. Danach den Teig noch einmal durchkneten und in vier gleich große Stücke teilen.
4. Rolle die Teile ca. 1 cm dick zu einem Fladen aus und lass die Fladen nochmal 20 Min. abgedeckt ruhen.
5. In dieser Zeit kannst du den Belag vorbereiten

Für die **Speck-Zwiebel-Dünnele** , schäle die Zwiebeln, halbiere sie und schneide sie in
feine Ringe. Den Schinkenspeck in Streifen schneiden. Zwiebeln,
Speck, geriebener Käse und Schmand gut vermischen. Mit Salz, Pfeffer
abschmecken. Den Schnittlauch klein schneiden und ebenfalls unter die
Masse heben. Die Masse auf die vorbereiteten Teigfladen streichen.

Für die **Kartoffel-Bergkäse-Dünnele** die Kartoffel pellen und in

dünne
Scheiben schneiden. Schmand mit Salz und Pfeffer würzen und cremig
rühren. Die Teigfladen großzügig mit Schmand bestreichen. Anschließend
mit den Kartoffelscheiben belegen. Mit dem Bergkäse bestreuen.

Für die **Rosmarin-Knoblauch-Dünnele** den Rosmarin zupfen, die Knoblauchzehen klein hacken und alles auf die Teigfladen geben. Mit
groben Meersalz bestreuen und nach belieben pfeffern.

Backe alles im vorgeheizten Backofen bei 230 Grad für 15-20 Minuten, bis die Dünnele eine schöne braune Farbe haben.

Biscotti al Limone

Wenn das Leben dir Zitronen gibt, mach Biscotti al Limone drauss….Diese italienischen Zitronenkekse lassen die Sonne und den Duft der italienischen Küste aufleben. Für die Biscotti verwende ich am liebsten die großen, saftigen und sonnengereiften Zitronen Siziliens. Allein der Geruch dieser kleinen Köstlichkeiten, lässt mich sofort in den letzten Italienurlaub entschwinden und weckt die Sehnsucht nach Meer, Sommer, Pinienwälder und die alten kleinen Bergdörfchen der Toskana. Wenn ich keine Zitronen direkt aus Italien bekomme, tuns natürlich auch die Bio-Zitronen vom Markt. Den starken zitronigen Duft der Kekse bekommt man mit den Zesten der Zitrone hin. Dies ist der Abrieb der Schale. Ich benutze dafür eine Zestenreibe. Diese Reiben sind schärfer, dadurch lässt sich die Schale ganz wunderbar abreiben. Wichtig ist, dass man wirklich nur das gelbe der Schale verwendet, da der weiße Teil bitter ist. Die Biscotti gehen beim Backen auf, dadurch entstehen die typischen Risse des italienischen morbiden Gebäckes. Die Kekse halten sich in einer Keksdose oder einem luftdichten Glas gute 14 Tage. Bei uns sind sie allerdings meistens gleich nach dem Backen weg.

Zutaten für ca. 30 Stück

Für den Teig:
280 g Mehl
1 TL Backpulver
80 g Zucker
100 g Butter in Flöckchen
1 Ei
1 Bio Zitrone (Saft und Zesten)

Zum wälzen:

50 g Zucker
100 g Puderzucker

1. Vermische das Mehl und das Backpulver. Ich siebe das Mehl, damit es feiner wird.
2. Die restlichen Zutaten dazu geben und alles zu einem zarten Teig verkneten.
3. Den Teig in Klarsichtfolie oder in ein feuchtes Küchentuch einschlagen und für mind. 30 Minuten kaltstellen.
4. Forme aus dem Teig kleine Kugeln. Ich mag die Kekse eher kleiner, darum mache ich haselnussgroße Kugeln. Wenn du es größer magst, mach walnussgroße Kugeln.
5. Die Kugeln noch einmal für 30 Minuten kaltstellen.
6. In der Zwischenzeit heizt du den Backofen auf 180 Grad Ober- / Unterhitze vor.
7. Jede Kugel zuerst in Zucker und anschließend in Puderzucker wälzen. Wenn du den Schritt vereinfachen möchtest, kannst du den Zucker und den Puderzucker zuvor auch mischen. Ich finde die Konsistenz wird besser, wenn man die Schritte einzeln durchführt.
8. Die Kugeln auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech legen. Es werden nicht alle Kugeln auf ein Backblech passen. Ich backe die Kekse hintereinander auf der mittleren Schiene.

Bleib am besten beim backen der Kekse dabei. Da sie sehr klein sind, werden sie schnell fertig sein und sie sollten nicht dunkel werden. 12-15 Minuten reichen aus, bis sie eine gelbe Farbe haben.

Die Biscotti auf einem Kuchengitter vollständig auskühlen lassen, erst dann luftdicht verpacken.