MIT LIEBE BACKEN

leicht gemacht

Von pikant bis süß –
köstliche Backrezepte **mit Frischteigen**



Wewalka

FRISCHTEIG-REZEPTE VOM FEINSTEN

FEINE DELIKATESSEN MIT FRISCHEM FLAMMKUCHENTEIG

Flammkuchen
11 Schwammerl-Flammkuchen mit Salbei
11 Flammkuchen mit Frühlingszwiebeln

Flammkuchen-Taler
13 Flammkuchen-Taler mit Olivencreme
14 Tomatensugo Toskana
15 Flammkuchen-Taler mit Salsa Verde

Flammkuchen-Pide
17 Flamkuchen-Pide mit Kräutern
18 Flammkuchen-Pide mit Lauch

NEUE BACKIDEEN MIT FRISCHEM PIZZATEIG

Pizza bianca
23 Pizza Formaggi
23 Zwiebel-Pizza

Pizza Tortas
24 Pizza Tortas mit Pimientos de Padrón & Serranoschinken
26 Pizza Tortas mit Rucola
27 Tomatensugo Siciliana

Pizza-Ecken vom Grill
29 Pizza-Ecken mit Peperonata
30 Pizza-Ecken mit Caponata
31 Sommer-Salat

Pizza Pane
33 Pizza-Herz
34 Pizza-Knoten
35 Guacamole
35 Hummus

Pizza-Fladen
36 Pizza-Fougasse mit Meersalz & Rosmarin
38 Pizza-Fladen mit Kräutern der Provence
39 Kräuter-Quark-Dip

Pizza-Ring
41 Pizza-Ring mit Schinken & Artischockenherzen
42 Pizza-Ring mit Salami & Rucola
43 Pesto Rosso

Pizza für Kids
44 Pizza-Häschen
44 Tomatensugo Calabrese
47 Pizza am Stiel

KNUSPRIGES BACKVERGNÜGEN MIT FRISCHEM BLÄTTERTEIG

Blätterteig-Spitz
51 Schinken-Käse-Spitz mit Ananas
51 Gorgonzola-Spitz mit Trauben

Blätterteig-Strudel
52 Grüner Spargel in Blätterteig
54 Rucola-Pesto
54 Feldsalat-Pesto
55 Lachsfilet in Blätterteig

Blätterteig-Quiches
57 Mini-Quiches mit Ratatouille
59 Mini-Quiches mit Camambertcreme

Blätterteig-Empanadas
61 Empanadas mit Chili-Bohnen
62 Frischer Tomaten-Dip
63 Empanadas mit Harissa-Zucchini

„Jalousies"-Täschchen
65 „Jalousies"-Täschchen mit Melonen- & Mangomarmelade
66 Melonenmarmelade
66 Mangomarmelade

Blätterteig-Lasagne
69 Blätterteig-Lasagne mit steirischer Kürbiskerncreme
71 Lasagne-Türmchen mit Vanillecreme

Blätterteig-Früchte
72 Birne mit Blätterteig-Girlande
74 Vanillesauce
75 Apfelbeutelchen

KULINARISCHE GENÜSSE MIT FRISCHEM MÜRBTEIG

Quiche
79 Quiche Lorraine mit Speck & Sahne
80 Gedeckte Spinat-Quiche

Mürbteig-Tascherl
83 Mübteig-Tascherl mit Thunfisch
83 Mübteig-Tascherl mit Zwiebelmus

Mürbteig-Pie
85 Schoko-Pie
87 Marillen-Pie

Cheesecake
88 Cheesecake mit Orangen
90 Erdbeer-Limoncello-Sauce
91 Lemon-Cheesecake

Mürbteig-Körbchen
93 Knusperkörbchen mit Orangen & Datteln
94 Orangen-Dattel-Salat
95 Körbchen mit Schokomousse

Mürbteig-Tarte
97 Elsässer Apfel-Tarte
97 Großmutters schnelle Apfel-Tarte

Mürbteig-Schnitten
98 Spanische Mandelschnitten
101 Ribisel-Makronenschnitten

RAFFINIERTE KÖSTLICHKEITEN MIT FRISCHEM PLUNDER- & CROISSANTTEIG

Plunder-Windräder
105 Windräder mit Superfood-Jellys
106 Aroniabeeren-Jelly
107 Gojibeeren-Jelly

Plundergolatschen
109 Plundergolatschen mit Karamell-Äpfeln
111 Plundergolatschen mit süßem Kürbispüree

Plunder-Hahnenkämme
113 Plunder-Hahnenkämme mit Pflaumenmus & Feigen
113 Plunder-Hahnenkämme mit Cassatacreme

SÜßE VERFÜHRUNGEN MIT FRISCHEM HEFEKUCHENTEIG

Streuselkuchen
117 Streuselkuchen mit Heidelbeeren & Vanillepudding
119 Streuselkuchen mit Erdbeer-Kompott

Hefekuchenteig-Zopf
121 Gedrehter Nuss-Zopf mit getrockneten Pflaumen
122 Süße Nestchen

Hefekuchenteig-Schnecken
125 Rosinen-Schnecken mit Honigcreme
126 Mini-Mohn-Schnecken

128 Impressum

Feine Delikatessen mit frischem Flammkuchenteig

Unser auf Backpapier ausgerollter frischer Flammkuchenteig aus dem Kühlregal ist einfach perfekt, um daraus ganz nach Lust und Laune knusprige Flammkuchen-Spezialitäten zu backen.

Der Original „Flammkueche“ stammt aus dem Elsass. Dort hatten findige Bäuerinnen den dünn ausgerollten Teig vor dem Brotbacken als Temperaturmesser in den Holzbackofen geschoben. Wurde der Flammkuchen schön knusprig und goldbraun, wussten sie, dass die Hitze genau richtig war – und hatten gleichzeitig ein köstliches Essen.

Neben dem Klassiker mit Rahm, Zwiebeln und Speck sollten Sie unbedingt auch neue Kreationen mit dem praktischen Flammkuchenteig ausprobieren – die Rezepte für einige besonders köstliche Varianten finden Sie auf den nächsten Seiten!



Flammkuchen

SCHWAMMERL-FLAMM-KUCHEN MIT SALBEI

ZUTATEN für 1 Flammkuchen

1 x	„Frischer Flammkuchenteig" (a. d. Kühlregal, 260 g)
150 g	gemischte Schwammerl (Pilze, z. B. Champignons und Austernpilze oder Pfifferlinge und Steinpilze)
1 EL	Pflanzenöl
1 TL	Butter
	Salz, Pfeffer
2 EL	Crème fraîche
2 EL	Frischkäse
4 EL	Frühlingszwiebelringe
1	Handvoll kleine Salbeiblättchen

BACKTEMPERATUR
220 Grad / 200 Grad Umluft

BACKZEIT 10-12 Min.

1 Backofen vorheizen. Flammkuchenteig mit Backpapier auf einem Backblech ausrollen.

2 Schwammerl putzen, längs in feine Scheibchen schneiden. Öl und Butter in einer Pfanne erhitzen, Pilze zugeben und unter Rühren 3-4 Minuten braten, mit Salz und Pfeffer würzen.

3 Crème fraîche und Frischkäse vermischen, mit Salz und Pfeffer würzen. Flammkuchenteig gleichmäßig damit bestreichen, rundherum einen etwa 1 cm breiten Rand frei lassen.

4 Teigblatt gleichmäßig mit gebratenen Pilzen, Frühlingszwiebelringen und Salbeiblättchen belegen.

5 Flammkuchen im vorgeheizten Backofen auf der unteren Schiene in 10-12 Minuten goldbraun backen und gleich servieren.



REZEPTVARIANTE

MIT FRÜHLINGSZWIEBELN

Für den Belag 100 g Frühstücksspeck in feine Streifen schneiden, mit 1 EL Pflanzenöl in einer Pfanne unter Rühren in 4-5 Minuten knusprig braten, auf Küchenpapier abtropfen lassen. 4 EL Crème double (oder Mascarpone) mit Salz, Pfeffer und frisch geriebener Muskatnuss kräftig würzen. Teig wie bei „Schwammerl-Flammkuchen mit Salbei" vorbereiten, Teigblatt mit Würzcreme bestreichen, 6 EL Frühlingszwiebelringe und die Speckstreifen darauf verteilen, wie im Rezept beschrieben backen.

Neue Backideen mit frischem Pizzateig

Die Ur-Pizza entstand wahrscheinlich schon vor über 3000 Jahren, als die Menschen flache Fladenbrote auf heißen Steinen herstellten. Heute gehört die Pizza zu den absoluten „Lieblingsessen“ in der ganzen Welt.

Kein Wunder, denn schließlich ist der Pizzateig ein echtes Allround-Talent und man kann ihn ganz nach Lust und Laune belegen und füllen, rollen und formen. Das macht besonders viel Spaß mit unserem Pizzateig aus dem Kühlregal, der schon auf Backpapier ausgerollt auf seinen „Einsatz“ wartet: Die zeitaufwendige Teigherstellung haben wir bereits für Sie erledigt!

Viele interessante Rezepte und raffinierte Ideen, die Sie ganz einfach und unkompliziert backen können, finden Sie auf den folgenden Seiten – vom Pizza-Herz bis zum Pizza-Ring, von der Pizza am Stiel bis zur Pizza vom Grill.



Pizza bianca

PIZZA FORMAGGI

ZUTATEN für 1 Pizza-Blech

1 x	„Frischer Blech-Pizzateig“ (a. d. Kühlregal, 400 g)
3 EL	Frischkäse
½ TL	Chiliflocken
	Salz, Pfeffer
100 g	Camembert
100 g	Bergkäse
80 g	geriebener Mozzarella (im Beutel)
2 EL	frische Oreganoblättchen
3 EL	Olivenöl

BACKTEMPERATUR
220 Grad / 200 Grad Umluft

BACKZEIT 6-8 Min.

1 Backofen vorheizen. Pizzateig mit Backpapier auf einem Backblech ausrollen, mit den Händen rundherum einen kleinen Rand formen. Teig gleichmäßig mit Frischkäse bestreichen, alles mit Chiliflocken, Salz und Pfeffer würzen.

2 Camembert ohne Rinde fein würfeln. Bergkäse (ebenfalls ohne Rinde) grob reiben.

3 Camembertwürfel, Bergkäse und Mozzarella gleichmäßig auf der Pizza verteilen, alles mit Oreganoblättchen bestreuen und mit Olivenöl beträufeln.

4 Pizza im vorgeheizten Ofen auf der untersten Schiene in ca. 6-8 Minuten goldbraun backen, herausnehmen und gleich servieren.

REZEPTVARIANTE

ZWIEBEL-PIZZA

Für den Belag 2 geschälte Knoblauchzehen fein hacken, 2 weiße Zwiebeln (ca. 300 g) in feine Streifen schneiden, mit 2 EL Olivenöl unter Rühren 3-4 Minuten andünsten. 100 ml Gemüsebrühe angießen, 1 EL fein gehackte Thymianblättchen untermischen, alles mit Salz und Pfeffer würzen und 5-6 Minuten bei kleiner Hitze köcheln lassen. Blech-Pizzateig wie im Rezept beschrieben vorbereiten, mit 3 EL Frischkäse bestreichen und mit Salz und Pfeffer würzen.



Zwiebeln gleichmäßig darauf verteilen. 6 Sardellen (a. d. Glas, in Öl) längs halbieren, 10 schwarze Oliven (o. Stein) ebenfalls längs halbieren, Sardellen und Oliven auf dem Zwiebel-Mix verteilen. Pizza wie im Rezept beschrieben backen und gleich servieren.

Knuspriges Backvergnügen mit frischem Blätterteig

Die geschichtlichen Wurzeln des Blätterteigs liegen vermutlich im östlichen Mittelmeerraum. Die Teilnehmer der Kreuzzüge brachten schließlich das süße Teiggeheimnis in ihrem Gepäck mit nach Mitteleuropa. Vor allem in Frankreich wurde der „mille feuille – tausend Blätter“ gerne gegessen und immer weiter verfeinert.

Seit dieser Zeit sind Blätterteig-Delikatessen überaus beliebt und begehrt – aber man braucht viel Zeit, Geschick und Erfahrung für die aufwendige Blätterteig-Herstellung mit ihren Touren. Diese Arbeit haben wir Ihnen abgenommen und unseren feinen Blätterteig aus dem Kühlregal schon auf Backpapier ausgerollt für Sie vorbereitet.

So können Sie zu Hause jederzeit schnell und ohne großen Aufwand wunderbare Blätterteig-Köstlichkeiten zubereiten – kreative Rezepte von der süßen Blätterteig-Lasagne mit steirischer Kürbiskerncreme bis zu herzhaften Blätterteig-Empanadas mit Chili-Bohnen finden Sie gleich auf den nächsten Seiten!



Blätterteig-Spitz

ZUTATEN für 6 Stück

- 1 x „Frischer Blätterteig“ (a. d. Kühlregal, 275 g)
- 1 Eigelb (M)
- 2 EL Milch
- 8 kleine, dünne Scheiben Kochschinken (ca. 50 g)
- 8 EL fein gehobelter Parmesan
- 1 x Marinierte Ananas (Rezept siehe unten)

BACKTEMPERATUR
220 Grad / 200 Grad Umluft

BACKZEIT 6-8 Min.

SCHINKEN-KÄSE-SPITZ MIT ANANAS

1 Backofen vorheizen. Blätterteig mit Backpapier auf einem Backblech ausrollen und in sechs gleichgroße Quadrate schneiden.

2 Eigelb mit Milch in einer kleinen Schüssel verrühren, Teigränder damit bestreichen.

3 Jedes Teigquadrat schräg in der Mitte mit 1 Scheibe Kochschinken, 1 EL gehobelten Parmesan und 1 EL marinierten Ananasstückchen belegen.

4 Jeweils zwei diagonal gegenüberliegende Ecken über der Füllung zusammenlegen, sodass ein „Spitz“ entsteht. STEP A

5 Alles mit dem Eigelb-Mix bestreichen und im vorgeheizten Ofen auf der mittleren Schiene in 8-10 Minuten goldbraun backen. Aus dem Ofen nehmen und gleich servieren.

REZEPTVARIANTE

GORGONZOLA-SPITZ MIT TRAUBEN

Teig wie bei „Schinken-Käse-Spitz mit Ananas “vorbereiten, jedes Quadrat mit 1 kleinen, dünnen Scheibe Parmaschinken, 1 EL cremigem Gorgonzola (ital. Blauschimmelkäse) und 2 längs halbierten, grünen Trauben (gewaschen und getrocknet) belegen und wie im Rezept beschrieben fertigstellen und backen.



A

MARINIERTE ANANAS

150 g Ananasfruchtfleisch in Scheibchen schneiden. 1 EL frisch gepressten Zitronensaft und 1 TL Olivenöl mit je 2-3 Prisen Chiliflocken und Salz vermischen, Ananas damit beträufeln, alles mindestens 1 Stunde ziehen lassen.

Blätterteig-Lasagne

KNUSPRIG & KNACKIG: KÜRBISKERN-KROKANT

40 g Kürbiskerne in einer Pfanne ohne Fett hellbraun rösten, vom Herd nehmen und abkühlen lassen. 50 g Zucker mit 6 EL kaltem Wasser in einer Pfanne bei kleiner Hitze schmelzen und hellbraun karamellisieren lassen. Geröstete Kürbiskerne untermischen, alles auf einem mit Pflanzenöl bestrichenen Arbeitsbrett verteilen. Kürbiskern-Krokant abkühlen lassen und mittelfein hacken.





SCHÖN FRUCHTIG: HIMBEERMARK

150 g frische oder tiefgekühlte Himbeeren mit 2 EL Staubzucker (Puderzucker) pürieren, Himbeerpüree durch ein feines Sieb streichen.



REZEPTVARIANTE

LASAGNE-TÜRMCHEN MIT VANILLECREME

Backofen vorheizen. Blätterteig mit Backpapier auf einem Backblech ausrollen, aus dem Teig mit einem Ausstecher acht gleich große Kreise ausschneiden. 1 Eigelb mit 2 EL Milch in einer kleinen Schüssel verrühren, Blätterteig-Kreise damit bestreichen und im vorgeheizten Backofen auf der mittleren Schiene in 6-8 Minuten goldbraun backen. Aus dem Ofen nehmen und abkühlen lassen. Alle Blätterteig-Kreise aufschneiden, weiche Teigreste aus dem Inneren entfernen. 250 g Mascarpone mit 200 ml Obers (Sahne) cremig aufschlagen, ausgeschabtes Mark von 1 Vanilleschote, je 2 EL Zucker und Honig und 4 EL gehackte und geröstete Mandeln unterheben. 200 g Erdbeeren putzen, waschen und vierteln (tiefgekühlte auftauen lassen) und mit 2 EL Staubzucker (Puderzucker) fein pürieren. Blätterteig-Türmchen wie im Rezept „Blätterteig-Lasagne“ aufeinanderschichten, mit Staubzucker bestreuen und gleich servieren.

Kulinarische Genüsse mit frischem Mürbteig

Guter Mürbteig ist angenehm weich und schön mürbe, aber nicht klebrig – so wie unser frischer Mürbteig aus dem Kühlregal, den wir genau in der richtigen Stärke, rund oder eckig, schon auf Backpapier für Sie ausgerollt haben.

Gebäck aus Mürbteig gibt es aufgrund neuer Getreide-Mahltechniken erst seit Mitte des 18. Jahrhunderts. Mit dem weiß gemahlenen Mehl konnte man Teige herstellen, die mürbe, also fein und zart waren.

Damit Sie Familie und Freunde mit raffinierten süßen und salzigen Mürbteig-Spezialitäten verwöhnen können, haben wir für Sie neue Rezepte mit dem vielseitigen Teig ausprobiert und auf den folgenden Seiten aufgeschrieben – von der cremigen Schoko-Pie über süße Knusperkörbchen bis zu knusprigen Tunfisch-Tascherl!



Quiche

QUICHE LORRAINE MIT SPECK & SAHNE

ZUTATEN für 1 Quiche von 26 cm Durchmesser

1 x	„Frischer Quiche- & Tarteteig“ (a. d. Kühlregal, rund, 300 g)
150 g	Frühstücksspeck (Bacon, in Scheiben)
2 EL	Butter
3	Eier (M)
200 ml	Obers (Sahne)
	Salz, Pfeffer, Muskatnuss
6 EL	Frühlingszwiebelringe

BACKTEMPERATUR
190 Grad / 170 Grad Umluft

BACKZEIT 40-45 Min.

1 Backofen vorheizen. Teig mit Backpapier ausrollen, in eine Springform (26 cm Durchmesser) legen und mit den Händen rundherum einen 2-3 cm hohen Rand formen. Teigblatt mit einer Gabel gleichmäßig einstechen. STEP A

2 Speckscheiben in feine Streifen schneiden, mit 2 EL Butter in einer Pfanne 3-4 Minuten unter Rühren braten. Vom Herd nehmen und etwas abkühlen lassen.

3 Eier mit Obers in einer Schüssel verrühren, mit Salz, Pfeffer und frisch geriebener Muskatnuss würzen.

4 Speckstreifen mit dem ausgelassenen Fett und Frühlingszwiebeln gleichmäßig auf dem Teigblatt verteilen, Eier-Obers-Mix darauf verteilen. STEP B

5 Quiche im vorgeheizten Ofen auf der unteren Schiene in 40-45 Minuten goldbraun backen (Quiche-Oberfläche abdecken, falls sie zu schnell braun wird). Herausnehmen und warm oder abgekühlt servieren.

A





B



Plunder-Windräder

MIT SUPERFOOD-JELLYS

ZUTATEN für 12 Windräder

- 2 x „Frischer Plunder- & Croissanteig“ (a. d. Kühlregal, 400 g)
- 1 x Gojibeeren-Jelly (Rezept S. 106)
- 1 x Aroniabeeren-Jelly (Rezept S. 106)
- je 20 schöne Himbeeren und Brombeeren (verlesen, gewaschen, getrocknet)
- 1 Eigelb (M)
- 2 EL Milch
- Staubzucker (Puderzucker), nach Belieben

BACKTEMPERATUR
180 Grad / 160 Grad Umluft

BACKZEIT 12-15 Min.

1 Backofen vorheizen. Den ersten Teig mit Backpapier auf einem Backblech ausrollen, in sechs 12,5 cm große Quadrate schneiden.

2 Quadrate von den Ecken her diagonal einschneiden – in der Mitte soll ein kleiner Kreis von ca. 3 cm Durchmesser bleiben. STEP A

3 Auf jeden Teigkreis 1 ½ TL Gojibeeren-Jelly geben, dann die eingeschnitten Dreiecke wie Windmühlen-Flügel über die Füllung klappen und nach jedem Flügel eine Himbeere auf das Jelly setzen. STEP B

4 Eigelb mit Milch in einer kleinen Schüssel verrühren, Teig-„Flügel“ damit bestreichen.

5 Mit dem zweiten Teigblatt wie oben beschrieben verfahren, aber die Windräder mit je 1 ½ TL Aroniabeeren-Jelly und 4 Brombeeren füllen.

6 Bleche nacheinander im vorgeheizten Backofen auf der mittleren Schiene in 12-15 Minuten goldbraun backen. Herausnehmen, etwas abkühlen lassen, nach Belieben mit Staubzucker (Puderzucker) bestäuben und servieren.



A



B

Plunder-Windräder

SUPERGESUND: GOJIBEEREN & ARONIABEEREN

Die getrockneten Bio-Beeren gehören zu den „Superfoods“, weil sie besonders viele Vitamine, Mineralstoffe und sekundäre Pflanzenstoffe enthalten und so das Immunsystem stärken!





MIT HIMBEERESSIG & BROMBEEREN: ARONIABEEREN-JELLY

3 EL getrocknete Aroniabeeren (a. d. Bio-Laden) mit 1 EL Himbeeressig und 50 ml frisch gepresstem Orangensaft in einem Topf vermischen und mindestens 20 Minuten ziehen lassen. 50 g verlesene und gewaschene Brombeeren (oder tiefgefrorene Brombeeren) zugeben, alles mit 50 g Gelierzucker 3:1 vermischen, nach Packungsanweisung aufkochen und 3-4 Minuten köcheln lassen. Jelly gleich in ein heiß ausgespültes Marmeladenglas geben und verschließen.



MIT HOLUNDERBLÜTENSIRUP & HIMBEEREN: GOJIBEEREN-JELLY

3 EL getrocknete Gojibeeren (a. d. Bio-Laden) mit 2 EL Holunderblütensirup und 50 ml frisch gepresstem Orangensaft in einem Topf vermischen und mindestens 20 Minuten ziehen lassen. 50 g verlesene und gewaschene Himbeeren (oder tiefgefrorene Himbeeren) zugeben, alles mit 50 g Gelierzucker 3:1 vermischen, nach Packungsanweisung aufkochen und 3-4 Minuten köcheln lassen. Jelly gleich in ein heiß ausgespültes Marmeladenglas geben und verschließen.

Streuselkuchen



MIT BUTTER & ZUCKER: ZIMTSTREUSEL

Für 1 Streuselkuchen 100 g Weizenmehl mit 1 TL Zimtpulver, 125 g Zucker und 125 g geschmolzener und leicht abgekühlter Butter gründlich vermischen, bis kleine „Streusel" entstehen.

MIT FRISCHER MILCH: SCHNELLER VANILLEPUDDING

1 Packung Vanillepudding-Pulver (37 g) nach Packungsanweisung mit 40 g Zucker und 6 EL (ca. 50 ml) kalter Milch in einer Schüssel glatt rühren. 450 ml Milch in einem Topf aufkochen lassen, Pudding-Zucker-Mix unterrühren, alles gründlich vermischen und 1 Minute köcheln lassen. Vom Herd nehmen, abkühlen lassen, dabei immer wieder durchrühren, damit sich keine Haut bildet.



REZEPTVARIANTE

STREUSELKUCHEN MIT ERDBEER-KOMPOTT

Für das Erdbeer-Kompott 400 g Erdbeeren putzen, waschen und je nach Größe halbieren oder vierteln. Erdbeerviertel mit 4 EL Balsamicoessig, 1 TL fein abgeriebener Bio-Orangenschale, 100 ml Orangensaft, 1 EL Zitronensaft und 150 g Gelierzucker 3:1 in einem Topf aufkochen und bei kleiner Hitze 3-4 Minuten köcheln lassen. Vom Herd nehmen und abkühlen lassen. Teig wie bei „Streuselkuchen mit Heidelbeeren und Vanillepudding" vorbereiten, Erdbeer-Kompott darauf verteilen, alles gleichmäßig mit Zimtstreuseln bestreuen und wie im Rezept beschrieben backen.



Hefekuchenteig-Zopf

GEDREHTER NUSS-ZOPF MIT GETROCKNETEN PFLAUMEN

ZUTATEN für 1 Zopf

1 x	„Frischer Hefekuchenteig“ (a. d. Kühlregal, 530 g)
4 EL	geschmolzene Butter
100 g	getrocknete Soft-Pflaumen
1 EL	Rum
100 g	gehackte Haselnüsse
100 g	Zucker
1 TL	Zimtpulver
1 TL	fein abgeriebene Bio-Zitronenschale
1	Eigelb (M)
1 EL	Milch
	Staubzucker (Puderzucker), nach Belieben

BACKTEMPERATUR
190 Grad / 170 Grad Umluft

BACKZEIT 25-30 Min.

1 Backofen vorheizen, Teig mit Backpapier auf einem Backblech ausrollen, mit der zerlassenen Butter bestreichen.

2 Soft-Pflaumen fein würfeln, mit Rum, gehackten Nüssen, Zucker, Zimtpulver und Zitronenschale vermischen. Pflaumen-Mix gleichmäßig auf dem Teig verteilen, dabei rundherum einen etwa 1 cm breiten Rand frei lassen.

3 Teigblatt von der Längsseite her vorsichtig und gleichmäßig aufrollen. STEP A

4 Rolle zu einem „U“ zusammenlegen. Dann die beiden Stranghälften miteinander verschlingen, sodass ein gedrehter Zopf entsteht. Teigenden gut zusammendrücken, damit sie sich beim Backen nicht lösen. STEP B

5 Eigelb mit Milch verrühren, Nuss-Zopf mit dem Eigelb-Mix bestreichen. Alles im vorgeheizten Ofen auf der mittleren Schiene in 25-30 Minuten goldbraun backen, nach Belieben mit Staubzucker bestreuen und abgekühlt servieren.

A





B

Hefekuchenteig-Schnecken

REZEPTVARIANTE

MINI-MOHN-SCHNECKEN

ZUTATEN für ca. 20 kleine Schnecken

1 x	„Frischer Hefekuchenteig“ (a. d. Kühlregal, 530 g)
1	Eigelb (M)
2 EL	Milch
200 g	Marzipanrohmasse
8 EL	Obers (Sahne)
8 EL	gemahlener Mohn
1 EL	Ahornsirup

BACKTEMPERATUR
190 Grad / 170 Grad Umluft

BACKZEIT 12-15 Min.

1 Backofen vorheizen, Teig mit Backpapier auf einem Backblech ausrollen.

2 Eigelb mit Milch in einer kleinen Schüssel verrühren, Teigränder damit rundherum bestreichen.

3 Marzipanrohmasse grob würfeln, mit einer Gabel leicht zermusen und mit Obers glatt rühren.

4 Mohn und Ahornsirup untermischen, Marzipan-Mohn-Mix gleichmäßig auf dem Teigblatt verteilen, dabei rundherum die bestrichenen Ränder frei lassen.

5 Teigblatt von der Längsseite her vorsichtig aufrollen. Teigrolle quer in ca. 20 Scheiben schneiden.

6 Die Teigscheiben gleichmäßig auf dem Backpapier verteilen, mit dem Handballen leicht flach drücken und mit Eigelb-Mix bestreichen.

7 Mohnschnecken im vorgeheizten Ofen auf der mittleren Schiene in 12-15 Minuten goldbraun backen. Vor dem Servieren abkühlen lassen.

