



Rezept für Speckschnecken

Zutaten für den Teig:

- 300 g Dinkelvollkornmehl
- 200 g Weizenmehl Typ 405
- 40 g Hefe
- 300 ml lauwarmes Wasser
- 4 EL Buttermilch
- 1 TL Salz
- 1 Ei

Zutaten für die Füllung:

- 1 EL Butter
- 200 g durchwachsener Speck
- 1 große Zwiebel
- 2 EL gehackte Petersilie
- 1 Ei



Zubereitung:

Aus den Zutaten für den Teig einen Hefeteig herstellen und abgedeckt gehen lassen. In der Zwischenzeit Zwiebeln und Speck fein würfeln und in der Butter dünsten. Petersilie kurz mitdünsten. Abkühlen lassen und zuletzt das verquirlte Ei unter die Masse geben.

Den gegangenen Hefeteig kräftig durchkneten und zu einer Platte (ca. 30x40 cm) auswellen. Die Speckmasse darauf füllen und zusammenrollen. Anschließend ca. 2,5 cm breite Scheiben abschneiden und auf ein Backblech mit Backpapier legen. Mit nassen Händen noch etwas flacher drücken.

Bei 200 °C ungefähr 15 bis 20 Minuten backen.



Rezept für Dampfnudeln

Zutaten für den Teig:

250 ml lauwarme Milch
1 Würfel Hefe
100 g Zucker
500 g Mehl
1 Prise Salz
abgeriebene Schale einer unbehandelten Zitrone
50 g Butter

Außerdem:

etwas Fett
250 ml Milch

Zubereitung:

Aus den Zutaten einen Hefeteig herstellen und abgedeckt an einem warmen Ort gehen lassen, bis er sein Volumen verdoppelt hat.

Den Teig einmal durchkneten und in 10 bis 12 Stücke teilen. Diese zu Kugeln formen und in einen gefetteten Topf nebeneinander setzen. Die Milch hinzugeben und den Deckel aufsetzen.

Bei mittlerer Hitze zugedeckt 30 Minuten garen.





Rezept für Biskuitrolle

Zutaten für den Teig:

- 5 Eier
- 100 g Zucker
- 150 g Vollkornmehl (oder Mehl Typ 1050)
- Schale einer unbehandelten Zitrone

Die Biskuitrolle kann z.B. mit:

- Quark mit jahreszeitlichen Beeren oder Früchten,
- Schlagsahne mit jahreszeitlichen Beeren oder Früchten,
- Marmelade gefüllt werden.

Hinweis: Auf Gelatine als Verdickungsmittel kann verzichtet werden, wenn die Biskuitrolle sofort gegessen wird.
Bitte beachten Sie, dass Zitrusfrüchte, Kiwi oder Ananas den Quark eher bitter machen.

Zubereitung:

1. Schalte den Backofen auf 200 °C ein.
2. Schlage nacheinander 5 Eier auf.
3. Trenne das Ei und gib das Eigelb und das Eiklar in zwei getrennte Schüsseln.
4. Schlage das Eiklar mit 50 g Zucker zu steifem Eischnee und stelle ihn in den Kühlschrank.
5. Verrühre das Eigelb mit 50 g Zucker mit dem Handrührgerät, bis eine cremige Masse entstanden ist.
6. Gib den Eischnee auf die cremige Eigelbmasse.
7. Siebe das Mehl mit einem Sieb auf den Eischnee.
8. Verrühre alles vorsichtig mit einem Schneebesen.
9. Gib den Teig auf ein Blech mit Backpapier und schiebe das Blech für ca. 8 Minuten in den vorgeheizten Backofen.
10. Stürze den fertigen Biskuitteig sofort nach dem Backen auf ein mit Zucker bestreutes Geschirrtuch.
11. Bestreiche das Backpapier mit kaltem Wasser und ziehe es vorsichtig ab.
12. Rolle den Biskuitteig auf und lass ihn auskühlen.
13. Wenn der Biskuitteig erkaltet ist, rolle ihn wieder aus und bestreiche ihn mit Marmelade.
14. Rolle den Biskuitteig wieder auf und schneide die überstehenden Enden ab.



Rezept für Kokosmakronen (Baiser)

Zutaten für den Teig:

- 4 Eiklar
- 1 Päckchen Vanillezucker
- 250 g Puderzucker
- 250 g Kokosflocken

Zubereitung:

1. Schlage die 4 Eiklar zu festem Eischnee.
2. Hebe den Puderzucker und den Vanillezucker vorsichtig unter, bis sich beide ganz aufgelöst haben.
3. Streue die Kokosflocken auf die Masse und verteile sie gleichmäßig.
4. Forme mit zwei Löffeln kleine Häufchen und lege sie auf das Backpapier und backe sie bei 140 °C ca. 15-20 Minuten.