

Flaumige Marillenbuchteln mit Vanillesauce



Zubereitungszeit: ca. 30 Minuten

Rastzeit: ca. 45 Minuten

Backzeit: ca. 20 Minuten

Stück: 12

Keramikform, rechteckig, weiß (ca. 28-30x17cm)

Hefeteig

7 g Trockenhefe (alternativ 16 g frische Hefe)

120 ml lauwarme Milch

130 g Mehl, glatt

150 g Mehl, griffig

1 Ei (Gr. M), raumtemperiert

1 Dotter (Eigelb), raumtemperiert

30 g weiche Butter

30 g Staubzucker (Puderzucker)

1 Prise Salz

2 TL Vanilleextrakt

80 g flüssige Butter zum Bestreichen

Füllung

250 g Marillenmarmelade (Aprikosenkonfitüre)

Vanillesauce

20 g Kristallzucker

1 Pkg. Vanillezucker

3 Dotter (Eigelb)

1 TL Vanilleextrakt

125 ml Schlagobers (Schlagsahne)

150 ml Milch

Für den Hefeteig die Hefe in der Rührschüssel der Küchenmaschine in lauwarmer Milch auflösen. Die restlichen Zutaten beimengen und mithilfe der Küchenmaschine mit einem Knethaken ca. 5 Minuten zu einem feinen Germteig verkneten, der sich vom Schüsselrand löst. Anschließend mit einem Tuch bedecken und an einem warmen Ort mindestens 30 Minuten gehen lassen.

Die Backform mit etwas flüssiger Butter bestreichen. Den Teig nach der Gehzeit in 12 Stücke teilen. Jede Teigportion von Hand zu einer Kugel formen und jede Kugel auf der Handfläche zu einem Kreis flachdrücken. Jeweils einen Löffel Marmelade auf die Kreismitte setzen und die Teigenden sorgfältig zu einem Beutel verschließen. Die gefüllten Buchteln in flüssige Butter tauchen bzw. rundum damit bestreichen und dann kopfüber in die vorbereitete Backform setzen und zugedeckt weitere 15 Minuten an einem warmen Ort gehen lassen.

Inzwischen den Backofen auf 180 °C Ober- und Unterhitze vorheizen. Die Buchteln nach der Gehzeit ca. 20 Minuten goldbraun backen.

Währenddessen für die Vanillesauce Kristall-, Vanillezucker und Dotter ca. 3 Minuten schaumig aufschlagen. Vanilleextrakt einrühren. Schlagobers und Milch erhitzen und kurz vor dem Aufkochen die Eiermasse unter ständigem Rühren einmengen. Rühre bei mittlerer Hitze so lange weiter, bis du die gewünschte Konsistenz erreicht hast.

Bestreu deine Buchteln mit Staubzucker und serviere sie sofort mit Vanillesauce.

Kräuter-Zupfbrot

Zubereitungszeit: ca. 35 Minuten
Rastzeit: ca. 1 Stunde
Backzeit: 40–45 Minuten
Portionen: ca. 4–6
Keramik Form, weiß, oval (ca. 30 x 17,5 cm)



Hefeteig

30 g frische Hefe
250 ml lauwarmes Wasser
450 g Mehl, glatt
1 Prise Kristallzucker
1 TL Salz
2 EL Olivenöl
Butter und Mehl für die Form

Kräuterbutter

100 g weiche Butter
2 EL gehackte Kräuter (Schnittlauch, Basilikum, Bärlauch etc.)
½ Zwiebel, geschält und fein geschnitten
1 Knoblauchzehe, geschält und gehackt
Saft von ¼ Zitrone
Salz, Pfeffer

1 Ei (Gr. M) zum Bestreichen
1 EL Milch zum Bestreichen
grobes Meersalz

Für den Hefeteig die Hefe im lauwarmen Wasser auflösen. Mehl, Zucker und Salz hinzufügen und alles verkneten. Das Öl löffelweise beimengen und für ca. 5 Minuten weiter kneten, bis sich der geschmeidige Teig vom Schüsselrand löst.

Danach den Teig mit den Händen auf einer leicht bemehlten Arbeitsfläche kurz in Form kneten. Zuletzt aus dem Teig eine Kugel formen und diese für ca. 1 Stunde abgedeckt an einem warmen Ort gehen lassen, bis sich das Volumen verdoppelt hat.

Für die Kräuterbutter die Butter cremig schlagen, mit den übrigen Zutaten gründlich vermengen und abschmecken.

Den Backofen auf 200 °C Ober- und Unterhitze vorheizen. Form befetten und bestauben.

Den fertigen Hefeteig auf einer bemehlten Arbeitsfläche rechteckig ca. 5 mm dick ausrollen. Anschließend den Teig gleichmäßig mit der Kräuterbutter bestreichen. Mit einem Pizzaroller oder Messer das Rechteck horizontal – je nach Höhe der verwendeten Kastenform – in ca. 8 cm breite Streifen schneiden. Die Teigstücke nun zieharmonikaartig falten und mit den Falten nach oben in die Form setzen. Mit allen Teigstücken gleich verfahren (von einem kurzen Ende der Form zum anderen).

Abschließend Ei mit Milch verquirlen, den Teig damit bestreichen und mit etwas grobem Salz bestreuen. 40–45 Minuten backen. In der Form überkühlen lassen.

Das Kräuter-Zupfbrot ist ideal für jede Grillparty oder Familienfeier, weil sich jeder einfach ein Stück davon herauszupfen kann.

Lasagne al Forno

Zubereitungszeit: ca. 25 Minuten

Backzeit: ca. 60 Minuten

Portionen: 1

Keramikform, rechteck, weiß (22 x 14 cm)

Bolognese

2 EL Öl

100g Zwiebel, gehackt

1 Knoblauchzehe

200 g Faschiertes, gemischt (Hackfleisch)

100g Karotte

20g Stangensellerie

1 EL Tomatenmark

1 TL Paprikapulver, süß

50 ml Rotwein

150g Tomaten Pulpo

150g Wasser

Salz, Pfeffer, Zucker

1 TL Mediterrane Kräuter, getrocknet

Béchamelsauce

20 g Butter

Salz, Pfeffer

Prise Muskatnuss, gemahlen

30 g Mehl

400 ml Milch

2 Handvoll Mozzarella Käse, gerieben

Außerdem:

6 Lasagneblätter

2 EL Parmesan, gerieben

Für die Bolognese Zwiebel und Knoblauch schälen und fein hacken. Karotte und Sellerie waschen sowie in ganz kleine Würfel schneiden. Olivenöl in einem Topf erhitzen. Zwiebel, Knoblauch und zuletzt das Hackfleisch darin scharf anbraten. Paprikapulver und Tomatenmark dazugeben, umrühren und nach ca. 3 min mit Rotwein ablöschen und kurz verkochen lassen. Nun Pulpo und Wasser beimengen und ca. 10 min köcheln lassen. Zum Schluss mit Salz, Pfeffer, Zucker und Kräutern abschmecken.

Für die Bechamelsauce die Milch in einen Topf geben, das Mehl in die kalte Milch gut einrühren. Danach unter rühren langsam erhitzen bis die Mehl-Milch einmal aufkocht. Wenn die Sauce eindickt von der Hitze nehmen, die Butter einrühren und mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss abschmecken. Inzwischen den Backofen auf 170°C Ober- und Unterhitze vorheizen. Die Auflaufform ausbuttern.

Nun die Lasagne schichten, mit Bechamelsauce beginnen, dann Bolognese und Lasagneblätter immer abwechselnd. Einmal eine Handvoll Mozzarella einstreuen. Zum Schluss mit Bechamelsauce beenden und mit dem restlichen Mozzarella und geriebenen Parmesan bestreuen.

Für ca. 50 Minuten backen.



Überbackene Tomaten

Zubereitungszeit: ca. 10 Minuten
Kochzeit: ca. 20 Minuten
Portionen: 1-2 Personen
Simpex Auflaufform Oval 17,5x13,5



2 Fleischtomaten, mittelgroß

Zutaten Füllung:

1 EL Olivenöl für die Form
100g FETA, fein gehackt
6 Oliven, fein gehackt
1 Knoblauchzehe, fein gehackt
Salz und Pfeffer
1 TL mediterrane Kräuter, getrocknet
1 TL Staubzucker
2 EL Parmesan, gerieben
1 EL Olivenöl
6 Blätter Basilikum, gehackt

Ofen auf 200 Grad Ober- und Unterhitze vorheizen.

Tomaten waschen, putzen und am Stielansatz kreuzweise ein-, jedoch nicht ganz durchschneiden. Die Form mit Olivenöl einfetten. Feta, Oliven, Knoblauch, mediterrane Kräuter, Basilikum und 1 EL Olivenöl miteinander vermengen, mit Salz und Pfeffer abschmecken und gleichmäßig in die Tomaten füllen. Restliche Fülle rundherum verteilen. Parmesan und Staubzucker miteinander vermengen und darüber streuen. Zum Abschluss noch mit einem Schuss Olivenöl beträufeln und die Tomaten für ca. 20 Minuten im Ofen backen, für die letzten 5 Minuten mit der oberen Grillfunktion nochmal kurz angratinieren.

Tipp: Vor dem Servieren mit frischen Kräutern und etwas frischem Weißbrot servieren.

Überbackene Topfenpalatschinken

Zubereitungszeit: ca. 45 Minuten
Rastzeit: ca. 5 Minuten
Backzeit: ca. 20 Minuten
Keramikform weiß, oval (ca. 36,5 cm x 23,5 cm)



Palatschinkenteig

225 g Mehl, glatt
375 ml Milch
2 EL Kristallzucker
2 EL Vanilleextrakt
5 Eier (Gr. M)
2 TL Maiskeimöl
Öl zum Braten
Butter für die Form

Füllung

80 g weiche Butter
60 g Staubzucker (Puderzucker)
5 Eier (Gr. M), getrennt
30 g Kristallzucker
380 g Topfen (Quark)
abgeriebene Schale von 1/2 Zitrone
1 Pkg. Vanillezucker
60 g Rosinen, in ca. 50 ml Rum eingeweicht

Guss

300 ml Milch
5 Eier (Gr. M)
1 Pkg. Vanillezucker
abgeriebene Schale von 1 Zitrone

Staubzucker (Puderzucker) zum Bestreuen

Für den Teig alle Zutaten in ein hohes Gefäß geben und mit einem Stabmixer ca. 45 Sekunden mixen, bis eine cremige Masse entsteht. Anschließend den Palatschinkenteig 5 Minuten rasten lassen. In einer Pfanne mit ca. 28 cm Durchmesser etwas Öl erhitzen und darin ca. 12 Palatschinken jeweils beidseitig goldbraun braten.

Den Backofen auf 200 °C Ober- und Unterhitze vorheizen und die Form befetten.

Für die Füllung Butter, Staubzucker und Dotter schaumig rühren. Eiklar mit Zucker zu cremigem Eischnee schlagen. Topfen, abgeriebene Zitronenschale und Vanillezucker glattrühren und unter die Dottermasse rühren. Zum Schluss den Eischnee vorsichtig unterheben. Jeweils 3 EL Füllung mittig auf das untere Drittel jeder Palatschinke setzen. Diese abschließend mit abgetropften Rumrosinen bestreuen, einrollen und mit den Enden nach unten in die vorbereitete Form legen.

Für den Guss alle Zutaten in einen Messbecher füllen und mit einem Stabmixer mixen. Diese Sauce anschließend gleichmäßig auf die Palatschinken verteilen und ca. 20 Minuten backen. Anschließend mit reichlich Staubzucker bestreuen und warm servieren.

Klassische Creme brûlée



4 Schälchen
Durchmesser, 9cm
Portionen: 4
Zubereitungszeit: 5 Minuten
Backzeit: ca. 45 Minuten

Zutaten:

6 Eigelb
50g Kristallzucker
150ml Milch
350ml Sahne
2 TL Vanilleextrakt

Kristallzucker zum Bestreuen.

Ofen auf 140 Grad Ober- und Unterhitze vorheizen.

Alle Zutaten mit einem Schneebesen verrühren und in die Förmchen verteilen. Diese nun in eine Auflaufform stellen. Mit heißem Wasser die Auflaufform füllen bis die Förmchen zur Hälfte im Wasser stehen.

Vorsichtig in den Ofen stellen und für ca. 40-45 Minuten im Ofen garen.
Herausnehmen und erkalten lassen.

Auf die Creme brûlés eine dünne Schicht Kristallzucker streuen und mit einem Bunsenbrenner kurz karamellisieren.

Serviertipp: Mit frischen Früchten der Saison.

Mac and Cheese

Zubereitungszeit: ca. 20 Minuten

Backzeit: ca. 45 Minuten

Portionen: 4

Keramikform, rechteckig, weiß (36,5 x 24,5 cm)

60 g Butter

30g Mehl

500 ml Milch

1 TL Salz

½ TL Pfeffer

1 Messerspitze Muskat, gerieben

200 g Cheddar Käse, gerieben

140ml Schlagobers

500 g Hörnchen Nudeln

2 EL Petersilie, gehackt

30 g Semmelbrösel (Paniermehl)

30 g Parmesan, fein gerieben



Den Backofen auf 180°C Ober- und Unterhitze vorheizen. Hörnchen in Salzwasser bissfest kochen und abseihen. Die Auflaufform mit etwas Butter ausstreichen.

Das Mehl in einem Topf gut in die kalte (!) Milch einrühren bis es sich aufgelöst hat. Danach unter rühren langsam erhitzen bis die Mehl-Milch einmal aufkocht. Von der Hitze nehmen und wenn die Sauce eindickt die Butter einrühren. Mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken.

Nun die Nudeln, Cheddar Käse, Bechamelsauce und das Schlagobers miteinander vermischen, eventuell noch einmal abschmecken und in die Form füllen. Petersilie, Semmelbrösel und Parmesan miteinander vermischen und gleichmäßig darüber streuen. Nun für ca. 25 Minuten goldbraun backen, ev. In den letzten Minuten die Grillfunktion von oben dazu schalten.