

Backturn

Max Nuding

December 23, 2024

Contents

1	Brot und Brotähnliches	2
1.1	Ein Paar Infos vorweg	2
1.1.1	Mehlauswahl	2
1.1.2	Gehzeiten	2
1.1.3	Hefe	2
1.1.4	Fett und Milch	2
1.1.5	Baker's Math	2
1.1.6	Sonstiges	3
1.2	Laugenwecken und -Stangen	3
1.3	Burger Buns / Brioche	4
1.4	Knauzenwecken	4
1.5	Seelen	5
1.6	Zopfbrot	5
1.7	Sandwichbrot	6
1.8	Bagel	6
1.9	Naan	7
1.10	Pizza	7
1.11	Baguette	8
1.12	Briegl	9
1.13	Barbarenspieße	9
2	Süßes	10
2.1	Nusszopf	10
2.2	Brownies	10
2.3	Cowboy Cookies	11
2.4	Linzertorte	12
2.5	Zimtschnecken	12
2.6	Berliner	13
2.7	Key Lime Pie	14
3	Weihnachten	15
3.1	Lebkuchen	15
3.2	Spitzbuben	16
3.3	Nussecken	16
3.4	Linzer Plätzchen	17
3.5	Walnussherzen	18
3.6	Mokka Ecken	18
3.7	Nougatherzen	19
3.8	Matcha Plätzchen	19
3.9	Karamell-Nuss Plätzchen	20
4	Aufstriche	21
4.1	Hummus	21
4.2	Datteldip	22
4.3	Pakrika-Schafskäse-Dip	22

Chapter 1

Brot und Brotähnliches

1.1 Ein Paar Infos vorweg

1.1.1 Mehlauswahl

Generell wollt ihr Mehl mit einem hohen Eiweißgehalt. Verträgt mehr Wasser und der Teig hält seine Form besser. Alles unter 10% ist nicht besonders tauglich, 10-12% sind in Ordnung, über 12% ist gut. Wenn nicht anders angegeben, nehmt Weizenmehl Typ 405 oder Typ 550. Ich habe mit dem Edeka 405 “backstark” gute Erfahrungen gemacht

1.1.2 Gehzeiten

Das Meiste an Teig hier geht über Nacht (ca. 10-12h). Das kann deutlich verkürzt werden, in dem mehr Hefe benutzt wird. Auf die eventuell mehr bekannte 1 Stunde (plus/minus ein Bisschen) kommt man mit einem Würfel Hefe bzw. zwei Päckchen Trockenhefe pro Kilogramm Mehl. Über Nacht schmeckt aber besser!

Es versteht sich von selbst, dass Teig immer zugedeckt gehen gelassen wird. Noch besser ist es, das Geschirrtuch dazu sogar etwas feucht zu machen.

1.1.3 Hefe

Alle Angaben hier in Trockenhefe. Diese wird nicht so schnell schlecht wenn nur kleine Mengen benötigt werden. Falls doch frische Hefe (die in Würfeln) verwendet wird ist der Umrechnungsfaktor 1:3. Also 1g Trockenhefe entspricht 3g frischer Hefe. Die Meisten meiner Hefemengen sind geschätzt, ich wiege das in der Menge nicht ab.

1.1.4 Fett und Milch

Ein paar der Rezepte arbeiten mit Fett und Milch im Teig. Traditionell sind das Butter und Kuhmilch. Letztere kann absolut problemlos durch Hafermilch ersetzt werden. Butter kann ebenfalls problemlos durch Margarine ersetzt werden. Achtet darauf, dass sie einen ähnlichen Fettgehalt wie normale Butter hat.

Frischkäse bei Bedarf ebenfalls einfach 1:1 mit veganem Frischkäse ersetzen.

Ich arbeite inzwischen ausschließlich mit Hafermilch und Margarine.

1.1.5 Baker’s Math

Verwende ich hier nur zum Teil, (bzw. nur selten als die Hauptangabe, meistens eher als Zusatzinfo) es läuft aber einem immer wieder über den Weg. Deshalb ein kurzer Abriss:

Baker’s Math bezeichnet eine etwas seltsame Art Prozentangaben zu machen und Zutatenlisten zu erstellen. Es wird immer von 100% Mehl ausgegangen und der Rest dann entsprechend angegeben. Bei einem Teig mit 1kg Mehl, 600ml Wasser, 10g Salz und 3g Hefe wären das also:

100% Mehl, 60% Wasser, 1% Salz und 0,3% Hefe. Manche schwören drauf, ich finde es manchmal ganz praktisch (ich erkenne sofort wie das Mehl/Wasser Verhältnis ist), nutze es aber nicht durchgängig.

1.1.6 Sonstiges

In dem ein oder anderen Rezept wird brauner Zucker verwendet. Ich persönlich bin da Vollrohrzuckerfetischist, aber an sich ist von "ich ignorier das und nimm weißen Zucker" bis hin zu Zuckerrübensirup oder Honig alles erlaubt.

1.2 Laugenwecken und -Stangen

Teig:

- 1kg Mehl (100%)
- 150g Fett (15%)
- 260ml Wasser (26%)
- 260ml Milch (26%)
- 10g Salz (1%)
- 2g Hefe (0,2%)

Sonstiges:

- Haushaltsnatron oder Laugenperlen
- Salz/Pfeffer/Sesam zum bestreuen

Variante:

- 800g Mehl (80%)
- 200g Weizenvollkornmehl (20%)

Fett mit dem Wasser in einen Topf geben und auf kleiner Stufe erhitzen bis das Fett geschmolzen ist. Währenddessen Mehl und Salz abwiegen. Sobald das Fett geschmolzen ist die Milch hinzugeben. Im Idealfall mit einem Thermometer prüfen ob die Mischung unter 50° ist. Ohne Thermometer den Finger benutzen und schauen ob es lauwarm ist. Bei Bedarf warten bis kalt genug ist. Hefe rein rühren und dann die Flüssigkeit in das Mehl und Salz kippen. Ordentlich kneten (lassen).

Gehen lassen.

Teig in mehrere 100g (für Wecken) und 120g (für Stangen) schwere Teiglinge aufteilen und zu Kugeln bzw. Stangen formen.

Kurz vor Backbeginn das Laugenbad in einem relativ breiten Topf vorbereiten.

Falls Laugenperlen vorhanden sind: 45g Perlen in Anderthalb Liter kaltes Wasser rühren. Dabei Einweghandschuhe tragen und anbehalten!

Falls nicht: Einen guten Schwung™ Haushaltsnatron in Anderthalb Liter kochendes Wasser kippen.

Teiglinge nach und nach in das Bad geben, ca. 6-7 Sekunden (bei Laugenperlen) bzw. 30 Sekunden (bei Haushaltsnatron) drin lassen, rausholen und auf ein Backpapier setzen.

Vorsicht: Nasser Teig ist immer etwas arg undankbar zum handhaben. Mit Salz, Pfeffer oder Sesam bestreuen.

Die lassen sich auch exzellent mit Sauerteig statt Hefe machen. Da statt der Hefe dann einfach 100-150g (10-15%) Sauerteig benutzen. Falls ihr Angst habt dass euer Sauerteig noch nicht gut genug ist bzw. gerade nicht genug Triebkraft besitzt: Zusätzlich noch minimal Hefe hinzufügen. Also so 0,4 - 0,5g (0,04% - 0,05%).

Die Brioche mache ich nach Möglichkeit (heißt, wenn ich genug Vorlauf habe um den Sauerteig vorher zu füttern) sogar immer mit Sauerteig und 24h Gehzeit statt nur über Nacht.

Ebenfalls gut funktioniert es, hier auch einen Vollkornanteil mit reinzunehmen. 20% funktionieren sehr gut.

Alle Varianten lassen sich auch sehr gut mit Nüssen, Sonnenblumen-/Kürbiskernen o.ä. erweitern. Hier einfach zusätzlich zu dem ganzen Bums dann mit reinwerfen was grad da ist, die wissenschaftlich genaue Mengenangabe davon lautet "einen guten Haufen, bisschen ausprobieren nach Geschmack". Wenn ich schätzen müsste habe ich so ca. 100g Haselnüsse und je 50g Sonnenblumen- und Kürbiskerne genommen.

Bei 160°C Umluft für 25-30 Minuten backen.

1.3 Burger Buns / Brioche

Das große Geheimnis: Die sind prinzipiell fast identisch zu [1.2 Laugenwecken und -Stangen](#). Ich gebe in den Teig (wenn ich möchte) noch zusätzlich 5% Zucker und halbiere die Menge an Salz auf 0,5%. Es darf auch gerne bis zu 21% Fett verwendet werden. Dann aber auf keinen Fall im Kühlschrank gehen lassen, das wird dort sonst hart!

Auch hier: Falls ich es irgendwie schaffe, mache ich die immer mit Sauerteig.

Das Laugenbad kann wegfallen, aber buttrige Brioche-Laugen sind auch sehr geil! Ansonsten mit einem Pinsel gerne mit Ei, geschmolzenem Fett oder Hafermilch bestreichen. Und natürlich Sesam oben drauf!

1.4 Knauzenwecken

Zurück zu Teigen, die sich beschissen verarbeiten lassen. Der ist recht feucht. D.h. der hat eine relativ hohe Hydratation, das wiederum bedeutet einfach nur "da ist viel Wasser auf die Menge Mehl drin". Hier konkret sind das 70%. Das ist nicht die Welt, aber genug um sich etwas zu wehren.

- 1kg Mehl (100%)
- 700g Wasser (70%)
- 20g Salz (2%)
- 5g Hefe (0,5%)

Variante:

- 900g Mehl (90%)
- 100g Weizenvollkornmehl (10%)

Vollkornmehl verträgt relativ viel Flüssigkeit, macht das also etwas angenehmer im Handling.

Alles mischen, kneten lassen. Ansonsten beim Kneten auch mit 50 oder 60% anfangen und dann nach und nach erst das restliche Wasser hinzufügen. Knetet sich besser.

Entweder direkt in den Kühlschrank verfrachten oder nach 30 Minuten mal dehnen und falten und danach erst. Über Nacht dann im Kühlschrank gehen lassen. Mit feuchten Händen (dann klebt das nicht so an den Fingern) aus der Schüssel holen und auf eine Backmatte oder eine feuchte Tischoberfläche befördern. Klebt er an den Fingern, waren sie nicht feucht genug. Wird er glitschig waren sie zu feucht.

Mit einer Teigkarte (Teigschaber ohne Stiel) oder mit den Fingern in theoretisch ca. 100g große Teigbollen aufteilen. Theoretisch deshalb, weil der Teig nass genug ist, dass es keinen Spaß macht ihn abzuwiegen, ich also immer nur grob schätze.

Bei 250°C für 15-20 Minuten backen.

Alternativ auch in drei große Blobs aufteilen, nebeneinander auf das Backblech legen. Brauchen dann etwas länger zum backen. 30-40 Minuten oder so. Gibt aber geiles Knoblauchbrot wenn man das nach dem Backen aufschneidet und mit Knoblauchbutter einschmiert.

1.5 Seelen

Ich hab ja eben schon erwähnt wie wenig Spaß Teig mit hoher Hydratation macht. Da irgendwas formen zu wollen hat oft das “at least I tried” Ergebnis und so ganz seine Struktur behalten mag der auch nicht. Kann man etwas entgegenwirken, z.B. mit dehnen und falten oder in dem man den Teig vor dem Formen etwas über den Tisch zieht (ja, ja...), bleibt insgesamt aber irgendwie doof.

Also lass nochmal machen!

- 1kg Dinkelmehl 630 (100%)
- 700g Wasser (70%)
- 10g Salz (2%)
- 3g Hefe (0,3%)

Auch hier können gerne 10% des Mehls durch Dinkelvollkornmehl ersetzt werden. Verarbeitet sich besser.

Ansonsten zusätzlich gerne austoben mit Haselnuss-, Kürbis- und Sonnenblumenkernen im Teig. Körnerseele gut! (Macht alles den Teig aber leider wieder etwas ätzender zum verarbeiten.)

Zusammen kippen, kneten lassen (wie oben auch: mit 60% Wasser anfangen, kneten lassen und dann nach und nach dazu kippen). Gehen lassen. Auch hier wieder mit nassen Händen arbeiten und den Teig im Idealfall auf eine Backmatte oder eine etwas feuchte Oberfläche geben. In ein wobbeliges grob rechteckiges, Ding fallen lassen und längliche Stücke abtrennen, die ungefähr seelenförmig sind.

Mit Wasser besprühen, Kümmel drauf und bei 250° für 15 Minuten backen, dann bei 180° nochmal für 10-20 Minuten weiter backen lassen.

Die lassen sich auch exzellent mit Sauerteig statt Hefe machen. Da statt der Hefe dann einfach 150g (15%) Sauerteig benutzen. Falls ihr Angst habt dass euer Sauerteig noch nicht gut genug ist bzw. gerade nicht genug Triebkraft besitzt: Zusätzlich noch minimal Hefe hinzufügen. Also so 0,4 - 0,5g (0,04% - 0,05%).

1.6 Zopfbrot

Gute Nachrichten: Der Teig verarbeitet sich bedeutend angenehmer!

Normalerweise sind da zwei Eier drin, ich mach den inzwischen mit irgendeinem Ersatz. *Welcher* davon ist relativ irrelevant. Aquafaba, Eiersatzpulver, Hafermilch. Nur zum Bestreichen ist da Hafermilch oder geschmolzenes Fett als einziges sinnvoll. Wird so oder so lecker.

Der Zopf wird relativ wenig süß. Die Menge Zucker kann bis zu verdoppelt werden für eine deutlich süßere Variante.

Teig:

- 1kg Mehl (100%)
- 500ml Milch (50%)
- 150g Fett (15%)
- 50g Zucker (5%)
- 2 Eier
- 5g Salz (0,5%)
- 5g Hefe (0,5%)
- 1EL Zitronenschale

Zum Bestreuen:

- 1 Ei/50ml Hafermilch/50g geschmolzenes Fett

- 2EL Hagelzucker/halbe Haselnusskerne/Mandelsplitter

Milch leicht erwärmen (unter 50°C bleiben um die Hefe nicht zu töten). Währenddessen Mehl und Salz in einer Rührschüssel mischen. Zucker und Hefe zur Milch, umrühren bis die Hefe sich auflöst. Ei(ersatz), Zitronenschale und Fett in kleinen Stücken dazu. Zum Mehl dazu kippen und kneten lassen.

Gehen lassen, dann in drei (oder vier, ich bin ja nicht eure Mutter) gleich große Teiglinge teilen. Zu langen Strängen rollen. Daraus dann einen Zopf flechten. Mit dem Ei (o.ä.) bestreichen und Toppings drauf werfen.

Ich finde mit 500g Mehl formen sich deutlich einfacher schöne Zöpfe, ist aber Geschmackssache. Bei 180°C für 30-35 Minuten backen.

1.7 Sandwichbrot

Vorteig:

- 500g Mehl (100%)
- 360ml Wasser, *warm* (72%)

Teig:

- 11g Salz (2,2%)
- 2g Hefe (0,4%)

Zum Backen:

- Kastenform

Vorteig aus dem Mehl und dem Wasser herstellen. Dazu beides einfach leicht vermischen. Zugedeckt 30 Minuten ruhen lassen.

Salz und Hefe oben drauf, kneten und dann gehen lassen. Teig während den ersten 1,5h Ruhezeit zwei Mal dehnen und falten.

Sobald der Teig gut gegangen ist dann in einen Ball formen und in einem Gärkorb nochmal eine Stunde hocken lassen. Falls ihr einen länglichen Gärkorb habt nehmt den, ansonsten tut es auch ein runder.

40-50 Minuten bei 245°C backen.

1.8 Bagel

Jetzt wird's wild! Bagel sind eh schon eine spannende Aktion, die hier sind besonders abgefahren.

Vorteig:

- 100g Mehl
- 170ml Wasser, *kalt*

Teig:

- 355g Mehl (100%)
- 15g Zucker (4,2%)
- 9g Salz (2,5%)
- 4g Hefe (1,1%)

Zum Kochen:

- 30g Malzsirup oder Haushaltsnatron

Vorteig in einem Topf auf mittlerer Hitze mit einem Schneebesen verrühren. Auf einen Teller geben und auf Zimmertemperatur abkühlen lassen.

In einem *Standmixer* (was hab ich gesagt?) Die Mehlzutaten pulsieren bis ein Teig entstanden ist. Falls kein Standmixer vorhanden ist, nehmt die Küchenmaschine oder knetet von Hand. Dann den Vorteig dazu kneten bis ein glatter Teig entsteht.

In ca. 85g schwere Teiglinge aufteilen und zu Kugeln formen. Nehmt da [Weckenformtechniken](#), damit es eine schöne Naht gibt. Für 15 Minuten gehen lassen. Mit dem Daumen ein Loch in die Mitte friemeln und den Ring langsam bagelförmig ausweiten. Mit nassen Händen klappt das oft besser.

Für 24-36 Stunden im Kühlschrank gehen lassen, je nachdem wie ihr Zeit habt. Anderthalb Liter Wasser mit dem Malzsirup oder Natron zum Kochen bringen (Alternativ geht auch as [Laugenbad](#) aus [1.2 Laugenwecken und -Stangen](#)). Ein Teller oder Brett mit einigen Küchentüchern vorbereiten. Bagel jeweils eine Minute (30 Sekunden pro Seite falls sie nicht untergehen) kochen und dann ein paar Sekunden lang mit den Küchentüchern abtupfen. Aufpassen, dass die Tücher nicht dran kleben bleiben!

Für 25 Minuten bei 220°C backen.

1.9 Naan

Wenn eine indische Band ihrer Platte ein Rezept für Naan beilegt, dann machst du das. Wenn da dann noch 25 Zehen Knoblauch drin sind, dann machst du das.

- 650g Mehl
- 25 Zehen Knoblauch
- 1,5 TL Backpulver
- 2 TL Zucker
- 240ml Milch
- 30g Joghurt
- 15ml Olivenöl
- Salz
- Koriander
- 80g Fett

20 Zehen Knoblauch pressen, die anderen 5 klein hacken. Mehl mit Backpulver in einer Rührschüssel vermischen. Eine Handvoll Korianderblätter klein hacken. Zucker, Milch, Knoblauch (gepresst und gehackt), Joghurt und Koriander dazugeben. Kneten. Bei Bedarf noch etwas Wasser untermischen. Öl unterkneten. Teig eine Stunde ruhen lassen, nochmal etwas kneten.

In 12-16 Teiglinge aufteilen und noch eine Stunde ruhen lassen. Fett schmelzen und Teiglinge flach drücken. Teiglinge mit geschmolzenem Fett bestreichen. Pfanne vorheizen. Teiglinge zum Naan formen und 5-7 Minuten pro Seite in der Pfanne braten.

1.10 Pizza

Ich muss da was gestehen: Ich improvisier das normalerweise. Pizzateig basiert bei mir auf Vibes, Lust und Laune. Ich werd mal versuchen hier die Grundzüge zu erfassen und eine Basis zu schaffen.

- 400g Mehl (80%)
- 100g Dinkelmehl 630, *auch geil als Vollkorn* (20%)
- 300ml Wasser (60%)

- 50ml Olivenöl (10%)
- 2,5g Hefe (0,5%)

Auch hier gilt: Wenn ihr mit 50g (10%) Sauerteig statt Hefe arbeitet funktioniert das wunderbar!

Das Olivenöl ist optional, falls ihr den Teig “purer” möchtet, ersetzt es durch Wasser.

1.11 Baguette

Das Baguette ist tatsächlich mehr “involved” als die meisten anderen brotähnlichen Dingen hier drin. Mit dem Vorteig und durch das Formen, ist da nochmal etwas mehr Aufwand dabei. Es bietet sich an bei den ersten Versuchen auch nur die Hälfte der angegebenen Menge zu machen um sich an das Ding zu gewöhnen. Das Baker’s Math hier beziehe ich auf das Gesamtergebnis mit Vor- und Hauptteig. Die Angabe hier ist auch Frischhefe, bedenkt die Umrechnung zur Trockenhefe! Gebe ich deshalb so an, weil es sonst einfach lächerlich wird. Das wären mit Trockenhefe 0,03g im Vorteig bzw. 0,83g im Hauptteig. Das Baguette bringt mich auch ernsthaft in Versuchung eine Feinwaage für die Hefe zu kaufen, weil ich fast alles andere nur noch nach Bauchgefühl, Augenmaß und Sauerteig mache.

Ich habe dafür (und für anderen Blödsinn) einen großen Sack französisches T65 Mehl. Das ist relativ schwer zu finden, als Alternative kann auch eine Mischung aus 95% 550er Weizenmehl und 5% Weizenvollkornmehl benutzt werden. Das wird beim Abwiegen etwas fummelig, ich nehme dann also für den Vorteig 100% 550er und passe die Menge Vollkornmehl im Hauptteig dann an, dass es insgesamt 5% sind. Also für die Menge die hier steht: 550g Mehl insgesamt, also 28g Vollkorn (Mit 0,5g Mehl fange ich nicht an...). Dann 150g 550er im Vorteig, und im Hauptteig 372g 550er und 28g Vollkorn.

Vorteig:

- 150g Mehl T65 (27%)
- 150g Wasser (27%)
- 0,1g Frischhefe (0,018%)

Hauptteig:

- Vorteig
- 400g Mehl T65 (73%)
- 230g Wasser (42%)
- 11g Salz (2%)
- 2,5g Frischhefe (0,46%)

Zutaten für den Vorteig mischen und 12-16h bei Raumtemperatur flacken lassen.

Zutaten für den Hauptteig lange kneten und 30 Minuten gehen lassen. Dann in den Kühlschrank verfrachten und 24-48 Stunden gehen lassen. Ich hatte auch schon Glück mit 2,5 Tage Gehzeit, der ist im Kühlschrank nicht so wahnsinnig empfindlich.

Rausholen und nochmal eine Stunde stehen lassen um wieder etwas aufzuwärmen.

Danach dann direkt den Backofen vorheizen. Vollgas, 250°C! Die Baguettes mache ich mit Pizzastein und dem Backblech-Deckel, das braucht seine 45 Minuten bis das sinnvoll heiß ist. “Hä, Backblech-Deckel?”. Leg den Pizzastein auf ein Backblech, und ein bis zwei Schienen drüber (so, dass gerade so genug Platz für die Baguettes ist) ein zweites Backblech verkehrt herum. Und das Setup genau so gut vorheizen lassen.

Teig in drei (bis vier für kleinere Baguettes) Teile teilen. Auf einer leicht bemehlten Arbeitsfläche die Teiglinge zu Rollen vorformen. 15 Minuten abgedeckt entspannen lassen. Dann aus den Rollen Baguetts formen. Schaut einfach im Netz nach, wie man sinnvoll Baguettes formt. Das hier zu beschreiben wird wenig Zweck haben.

Abgedeckt nochmal 30 bis 45 Minuten abgedeckt gehen lassen.

Jedes Baguette mit 3 langen schrägen Schnitten einschneiden. Auf ein Brett rollen und von da auf den Backstein rollen. Zugegeben sind unsere Baguettes ofengrößenbedingt klein genug um auch getragen werden zu können, aber wir wollen ja Stil!

Ab in den Ofen damit und ordentlich Dampf dazuballern. Nach 10 Minuten die Ofentüre weit öffnen um den Schwaden abzulassen. Ofen jetzt auf 230°C stellen. Nochmal ca. 15 Minuten backen. Baguettes herausholen und abkühlen lassen.

1.12 Briegl

Ich habe viel zu lange recherchiert wie man die vernünftig macht und viel zu viele schlechte Rezepte gelesen. Das Ergebnis ist eine Art gottlose Mischung aus [1.11 Baguette](#) und [1.5 Seelen](#) in einer weckenähnlichen Form. Ein bisschen wie zu kurze, zu breite, Seelen mit hoher Begeisterung für Wein und Käse.

Anyways, Baguette-Teig, aber als Mehl dann 90% Dinkel 630 und 10% Dinkelvollkorn. Beim Formen dann so *leicht* längliche Dinger formen und ordentlich Kümmel drauf.

Backen wie die Baguettes.

1.13 Barbarenspieße

Ich nehm da den Teig für [1.4 Knauzenwecken](#). Ihr könnt etwas weniger Wasser nehmen, 60% reichen auch.

Ansonsten gibt's da wenig Rezept, nur grobe Ansätze. Zuerst braucht's Schaschlikspieße. Brecht die im Idealfall in der Mitte durch, sonst muss der Topf arg groß werden. Ein Topf der groß genug ist um die Spieße reinzulegen. Genug Öl um die fertigen Spieße dann im Topf zu frittieren.

Außerdem: Bisschen Zeug das aufgespießt werden kann. Zwiebeln, Paprika, o.ä. Spießzeug halt. Dann zuletzt noch etwas Marinade zum bepinseln. Ich misch da mit Öl irgendwas Barbequeueskes zusammen. Also BBQ Rub, Worcestershire Sauce, Rauchpaprika, rauchiger Whisky. Was auch immer grad da ist und grob in die Richtung schlägt.

Dann Öl aufheizen, so 160°-180° und währenddessen Spießchen rollen. Ihr wisst schon: Zwiebeln, Paprika, etc. aufspießen, Teig drumrumwickeln, und so.

Dann frittieren und hinterher mit dem einpinseln was ihr oben fabriziert habt.

Chapter 2

Süßes

2.1 Nusszopf

Mach für den Teig einen normalen [1.6 Zopfbrot](#), ich empfehle aber mit 10% Zucker. 400-500g Mehl reichen da aus, die Menge der Füllung bezieht sich auf 400g Mehl, aber dafür sind ja auch noch die Prozentangaben da. Zimt darf auch doppelt so viel, je nachdem wie ihr Bock habt!

Füllung:

- 100g Haselnüsse, *gemahlen* (25%)
- 50g Zucker (12.5%)
- 40g Semmelbrösel (10%)
- 50g Zucker (12.5%)
- 120ml Milch (30%)
- 2g Zimt (0.5%)

Zutaten der Füllung einfach zusammenkippen.

Wenn der Teig fertig ist rollt den in ein Rechteck aus. Die kurze Seite wird die Länge eurer Stränge. Ich schau immer auf ein grobes Seitenverhältnis von 3:2, aber mach das nach Augenmaß. Füllung obendruff und dann in drei Stränge schneiden (oder vier oder fünf, müsst ihr dann halt entsprechend flechten). Schneidet so, dass die kurze Seite die Länge der Stränge ist, sonst habt ihr hinterher einen sehr langen und dafür sehr schmalen Zopf. Ich spreche aus Erfahrung... Also so die Schnitte setzen:



Dann bei 190°C für 30-40 Minuten backen, bis halt fertig aussieht.

2.2 Brownies

Hier habe ich tatsächlich festgestellt, dass es einen Unterschied macht, ob mit Butter und Eiern oder veganen Varianten gearbeitet wird. Deshalb gibt es beide Varianten:

Mit Tier:

- 150g Mehl
- 300g Schokolade, *Zartbitter*

- 225g Butter
- 200g Zucker, *weiß*
- 200g Zucker, *braun*
- 5 Eier
- 1EL Backkakao
- 1TL Salz
- Vanillearoma/Extrakt/Schote

Ohne Tier:

- 200g Mehl
- 300g Schokolade, *Zartbitter*
- 160g Margarine
- 200g Zucker, *weiß*
- 200g Zucker, *braun*
- 5x Eiersatzpulver
- 1TL Backpulver
- 1EL Backkakao
- 1TL Salz
- Vanillearoma/Extrakt/Schote

Schokolade im Wasserbad schmelzen. Größeren Topf nehmen, da kommt der ganze andere Krempel nachher noch mit rein. Mehl, Salz, Kakaopulver mischen. Butter zur geschmolzenen Schokolade geben und ebenfalls schmelzen lassen. Herd ausschalten (bzw. bei Induktion runterschalten), Zucker unterrühren. 3 Eier dazu geben, verrühren, restliche Eier reinwerfen. Mehr rühren. Vanille und Mehlmischung unterheben.

In einer Backform bei 180°C für 30 Minuten backen.

2.3 Cowboy Cookies

Kekse gut. Wir lieben Kekse! (Jeden Abend!)

- 150g Schokotropfen
- 120g Mehl
- 110g Fett
- 115g Zucker, *braun*
- 65g Zucker, *weiß*
- 100g Haferflocken
- 50ml Milch
- 60g Kokosflocken
- 100g Nüsse (Macadamia, Pekan, Haselnüsse)

- 3g Backpulver
- 1TL Salz
- Vanillearoma/Extrakt/Schote

Mehl, Salz und Backpulver mischen. Fett mit beiden Zuckersorten schaumig schlagen, Vanille und Eier hinzugeben. Weiter schlagen. Mehlmischung dazugeben. Nüsse grob hacken und zusammen mit den Haferflocken, Kokosflocken und Schokotropfen rein kippen. Bisschen verrühren. Masse für mindestens eine Stunde kalt stellen, besser über Nacht.

Tischtennisballgroße Kugeln formen und leicht platt drücken. Dann bei 160°C für 8-10 Minuten backen.

2.4 Linzertorte

Linzertorte ist das Ergebnis von “ich hätte gerne Spitzbuben, aber nur einer davon und dafür sehr groß. Aber mit mehr Weihnachten!”. Und ganz ehrlich? Ist geil!

- 300g Marmelade
- 300g Dinkelvollkornmehl
- 125g Haselnüsse, *gemahlen*
- 125g Honig, *oder Zuckerrübensirup*
- 125g Fett kalt
- 4EL Wasser
- 1TL Backpulver
- 2Msp. Nelkenpulver
- 2TL Zimt
- 1TL Salz
- Wenig Vanillearoma/Extrakt/Schote

Mehl, Backpulver, Nüsse, Vanille, Zimt, Nelken, Honig, Fett und Wasser zusammen kneten. Für eine Stunde Kalt stellen. Ein Drittel des Teiges beiseite nehmen.

Mit den übrigen 2/3 den Boden einer Springform auslegen und ca. 1cm Rand nach oben mit auslegen. Marmelade mit draufbuttern. Mit dem Restteig dann einen Deckel machen. Tobt euch aus: Gittermuster legen, ausrollen und mit Ausstecherchen formen, etc.

Bei 200°C für 20 Minuten backen. Ein paar Tage ziehen lassen vor dem anschneiden. Mindestens zwei, gerne auch eine Woche.

2.5 Zimtschnecken

Da kam schon so lange kein Teig mehr, der sich ein Bisschen sträubt verarbeitet zu werden. Wird mal wieder Zeit, ne? Der hier ist nicht so krass flüssig, aber durch den Pudding und das Fett brutal geschmeidig.

Teig:

- 800g Mehl (100%)
- 500ml Milch (62,5%)
- 120g Fett (15%)

- 100ml Wasser (12,5%)
- 75g Zucker (9,4%)
- 2 Packungen Vanillepuddingpulver
- 14g Hefe (1,75%)
- 1TL Salz

Zum Bestreichen:

- 100g Fett
- 300g Zucker, *braun*
- 5TL Zimt

Frosting:

- 150g Puderzucker
- 250g Frischkäse
- 100g Fett

Milch aufkochen, Puddingpulver mit kaltem Wasser verrühren und in die kochende Milch rühren. Kurz kochen lassen, bis der Pudding eingedickt ist, dabei ständig rühren. Vom Herd nehmen, Butter zugeben und so lange einrühren, bis sie geschmolzen ist, dann Zucker einrühren. Wenn die Masse noch handwarm ist, die Trockenhefe unterrühren.

Salz, Mehl und Puddingmasse zu einem Teig kneten. Teig ist feuchter und wobbeliger als normaler Hefeteig. So lange gehen lassen, bis der Teig sich verdoppelt hat (dauert ca. 1 - 2 Stunden).

Teig halbieren und auf einer gut bemehlten Fläche auswalken (das ist fancy-Sprech für "Zeig dem Teig mal was so ein Nudelholz alles kann"). Es hilft dabei auch das Nudelholz zu bemehlen. Der Teig ist fies klebrig. Mit der Hälfte der flüssigen Butter bestreichen und jeweils die Hälfte von Zimt und braunem Zucker aufstreuen.

Eng aufrollen und in ca. 4cm breite Stücke schneiden. Mit der restlichen Teighälfte gleich verfahren. Das geht natürlich auch alles an einem großen Stück Teig und nicht mit zwei Hälften, aber das wollt ihr nicht. Die Zimtschnecken mit Abstand zueinander auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech geben und nochmals 30 Min. gehen lassen. Die dürfen sich gerne nach dem letzten Gehen ganz leicht berühren, aber nicht zu dolle kuscheln, sonst kriegt ihr die hinterher nichtmehr wirklich auseinander. Und eine gigantische Zimtschnecke ist zwar geil, aber nicht Ziel der Übung.

200 °C Ober-/Unterhitze ca. 20 Min. backen, nicht zu dunkel werden lassen.

Für das Frosting alle Zutaten zu einer cremigen Masse rühren und über die noch warmen Zimtschnecken streichen.

2.6 Berliner

Die gute Nachricht? Der Teig ist ein einfacher [1.6 Zopf](#)brot. Nehmt mehr Zucker (8% bzw. 80g/kg Mehl). Macht kein ganzes Kilo Mehl, außer ihr wollt viele Leute füttern. Aus 500g Mehl kriegt ihr etwa 12 Berliner raus.

Zusätzlich braucht ihr ein paar Sachen zum frittieren, drin wälzen und füllen. Es ist Geschmackssache ob ihr lieber Puderzucker oder normalen weißen Zucker nehmt.

Die Menge Öl kommt drauf an, wie groß euer Topf ist. Genug, dass die Bollen drin schwimmen ohne den Boden zu berühren.

Für Berliner aus 500g Mehl:

- Öl

- 30g (Puder-)Zucker
- 250g Marmelade

Teig machen, gehen lassen und dann zu gleich großen Bollen formen. Öl nehmen und heiß machen, so ca. 160°C.

Bollen frittieren bis sie goldbraun sind, mit Küchenpapier abtupfen und im Zucker rollen. Dann etwas abkühlen lassen und mit einer Spritztülle füllen.

Achtet darauf, dass das Öl nicht zu kalt (gehen nicht gescheit auf im Öl und werden sehr dicht) oder zu heiß ist (werden zu braun außen und noch teigig innen).

2.7 Key Lime Pie

Streng genommen kein *Key Lime Pie*, weil das eine spezielle Limettensorte ist. Trotzdem gut! Vegane Butterkekse herzubekommen ist nicht immer ganz einfach. Falls das egal ist, weil das Ding nicht vegan sein muss nehmt die mit Butter. Da ist oft aber auch Ei drin, also Obacht! Ansonsten gehen Cracker (wird aber arg bröselig und oft auch mit Ei), Biscoff Kekse, oder Butterkekse selber machen. Ich unterscheide hier zwischen “Sahne” und “Schlagsahne” aus nur einem Grund: Vegane Produkte. Da gibt es oft “Kochcreme” und “Schlagcreme”. Nur für das Topping muss explizit aufgeschlagen werden. Da gerne auch mit Sahnesteif. Reguläre Sahne braucht das meistens nicht, bei veganer Creme hilft das oft nochmal.

Boden:

- 130g Fett
- 350g Butterkekse

Füllung:

- 500ml Sahne, *oder Milch*
- 100g Mehl
- 80g Zucker
- 150g Öl
- 5 Limetten, *essbare Schale*

Topping:

- 200ml Schlagsahne
- 8g Sahnesteif, *hauptsächlich für vegane Schlagcreme*
- 8g Vanillezucker
- 2 Limetten, *essbare Schale*

Butter und Kekse zusammen zerbröseln und vermischen. Ich selber setze gerne noch etwas Karamell an (so ca. 80-100g Zucker), packe da die Butter rein und benutz dann das um es über die Kekse zu kippen. Fest in eine Kuchenform drücken und 10 Minuten bei 180°C backen.

Limettenschale abraspeln, zwei davon danach auspressen. Restliche Zutaten für die Füllung verrühren und etwas köcheln damit alles andickt. Nochmal mit einem Mixer dann reingehen damit es eine schöne Emulsion gibt. Auf dem abgekühlten Boden (Kuchenboden, nicht Küchenboden!) verteilen und im Idealfall im Kühlschrank ein paar Stunden ziehen lassen.

Sahne aufschlagen, eine Limette abreiben und beide auspressen. Unter die Sahne zusammen mit dem Zucker unterheben. Damit dann den Kuchen dekorieren.

Chapter 3

Weihnachten

3.1 Lebkuchen

Gebt's doch zu, da habt ihr drauf gewartet! Ich nehme eigentlich immer Vollrohrzucker. Mit das Geheimnis ist es, kein (oder wenn dann maximal 1 EL) Mehl zu nehmen sondern alles über Nüsse zu machen. Da dürfen dann auch Mandeln und Haselnüsse gemischt werden. Ich persönlich finde Haselnüsse halt besser

- 50g Orangeat
- 50g Zitronat
- 300ml Aquafaba, *oder 6 Eier*
- 160g Brauner Zucker, *Vollrohrzucker im Idealfall*
- 4 EL Zuckerrübensirup, *oder Honig/Reissirup/etc. Flüssig und süß halt*
- 520g Haselnüsse, *gemahlen*
- 2 TL Zimt, gemahlen, *gerne bisschen gehäuft*
- 2 TL Lebkuchengewürz
- 1 Msp Nelken, *gemahlen*
- 1 TL Zitronenschale
- 40 Oblaten, *7cm, vermutlich reichen auch 25*
- 400g Kuvertüre, *Zartbitter, Vollmilch, Ruby, Weiß, egal!*

Orangeat und Zitronat sehr fein hacken. Stabmixer verklebt nur, aber sonstige Küchenmixer sind da am Besten für geeignet.

Zucker und Aquafaba mit dem Schneebesen leicht schaumig schlagen. Dann alles bis auf Oblaten, und Kuvertüre dazu packen und vermengen. Falls der Teig zu feucht ist: 1 EL Nüsse oder Mehl hinzufügen, der muss aber relativ feucht sein.

Teig auf den Oblaten verteilen und bei 170°C für ca. 20-25 Minuten backen. Auskühlen lassen. Währenddessen Schokolade schmelzen (im Wasserbad geht das einfacher).

Sobald die Lebkuchen kalt sind kopfüber in die flüssige Kuvertüre tunken damit sie überzogen werden. Sie sie noch zu warm zerfallen sie. Pinseln geht auch, gibt aber Pinselspuren. Dann warten bis die Kuvertüre fest ist.

3.2 Spitzbuben

Puderzucker geht besser, normaler aber auch. Ich mache Spitzbuben eigentlich immer auf eine von zwei Arten: Entweder ich steche ein großes und ein kleines Förmchen aus und klebe dann mit Marmelade Kleine auf das Große. Oder ich steche zwei große aus und aus dem einen großen dann ein kleines innen raus. Dann habe ich ein großes und ein großes “mit Loch”. Jetzt gibt das da ein Problem: Die zweite Variante ist bedeutend besser: Mehr Marmelade (man kann das Loch ja mit Marmelade füllen) und es sieht besser aus. Ist aber auch einen Haufen mehr Aufwand (und finde ich ätzender zu handhaben). Inzwischen mache ich oft eine Mischung: Ich steche ganz normal die zweite Variante aus, aber das Kleine was ich aus dem Großen ausgestochen habe behalte ich und klebe es noch drauf. Als Ergebnis sind das dann ungefähr halb/halb die einen und anderen. Gut genug!

Teig:

- 450g Mehl
- 160g (Puder-)Zucker
- 200g Fett
- 1 Ei, *oder Aquafaba*
- 1 Prise Salz
- 1 TL Zitronenschale

Sonstiges:

- 1 Glas
- etwas Puderzucker

Den Teigkram zu einem Teig kneten und eine Stunde (oder halt bis er kalt ist) in dem Kühlschrank stellen. Ausstechen, so dass ihr jeweils ein größeres Ding als Basis habt und irgendwas kleineres da drauf pappen könnt. Ob ihr jetzt ein zweites großes nehmt und durchlöchert, oder was kleineres, oder so ist relativ egal. Ich bin ja nicht eure Mutter, ihr dürft auch gleich große nehmen und sie Doppelkeksstyle zusammen kleben.

Dann bei 160°C backen bis sie fertig aussehen, aber noch nicht braun sind. Dürften so ca. 8 Minuten sein. Trennt im Idealfall die großen und die kleinen, die brauchen unterschiedlich lange. Rechnet bei den kleinen eher so mit ca. 7 Minuten.

Auskühlen lassen, und dann mit Marmelade zusammenkleben. Es hilft, die Marmelade vorher in eine kleine Schüssel zu geben und mit einer Gabel ein paar mal kräftig umrühren. Dann “fließt” sie besser. Falls ihr die “mit Loch” Variante gemacht habt: Das kann auch nochmal mit Marmelade gefüllt werden, ist geiler. Im Falle von entsprechender Motivation (hab ich nicht, tu es aber trotzdem): Mit einem Zahnstocher die Füllung im Loch gleichmäßiger verteilen. Vor allem bei Formen wie Sternen, die Ecken haben. Ist hübscher!

Ganz am Ende dann noch mit Puderzucker bepudern.

3.3 Nussecken

Für den Teig nehme ich einfach 2/3 vom Teig für die [3.2 Spitzbuben](#). Damit ihr euch die Rechenerei spart, hier nochmal grob gerundet aufgelistet. Da funktioniert Aquafaba übrigens sehr gut, sonst wird die Menge Ei schwierig. Für den Nussbelag nehme ich eigentlich immer Vollrohrzucker und Stroh 80. Ob das jetzt Haselnüsse, Mandeln, Walnüsse oder eine Mischung ist, ist Geschmackssache. Ich nehme gerne Haselnüsse oder “pansche” manchmal mit “was grad rumliegt”.

Teig:

- 300g Mehl
- 100g (Puder-)Zucker

- 130g Fett
- 2/3 Ei, *oder 35ml Aquafaba*
- 1 Prise Salz
- 1 TL Zitronenschale

Nussbelag:

- 200g Fett
- 5 EL Rum, *oder Stroh 80 oder Wasser*
- 200g Zucker, *braun*
- 1 Pck. Vanillezucker
- 400g Haselnüsse, *gemahlen*

Sonstiges:

- Aprikosenmarmelade
- 400g Schokoladenkuvertüre

Mürbeteig kneten und auf einem Backblech ausrollen, so dass das ganze Blech bedeckt ist. Ich nehme gerne Backpapier, andere fetten das Blech direkt. You do you!

Fett, Flüssigkeit, Zucker und Vanillezucker erhitzen bis der Zucker sich löst.

Nüsse dazukippen, gut vermischen.

Teigboden mit Marmelade bestreichen, dann die Nussmasse halbwegs gleichmäßig darauf verteilen.

Für 30-35 Minuten bei 170°C backen. Abkühlen lassen, in Dreiecke schneiden und in die geschmolzene Kuvertüre tunken. Ich persönlich tunke immer eine Kante rein, aber die Ecken oder so geht natürlich auch.

3.4 Linzer Plätzchen

Könnte man dafür nicht einfach den Teig der [2.4 Linzertorte](#) nehmen? Bestimmt. Würde es die Sache vereinfachen? Garantiert. Müsste ich das mal ausprobieren? Auf jeden Fall! Aber nicht dieses Jahr. Ich nehm gerne Himbeer- oder Johannisbeermarmelade, aber das ist Geschmackssache. Möglich, dass der Teig relativ trocken wird. Dann einfach mehr Butter, Wasser oder Milch dazuleeren.

Teig:

- 460g Dinkelvollkornmehl
- 80g Haselnüsse, *gemahlen*
- 100g Zucker
- 1 TL Backpulver
- 3 TL Zimt, *gemahlen*
- 1 TL Nelken, *gemahlen, nicht gehäuft*
- 250g Butter
- 4EL Milch

Füllung:

- 200g Marmelade

Braucht's da wirklich Anweisungen? Zutaten zum Teig kneten, kalt stellen, ausrollen, ausstechen. Bei 180°C ca. 10 Minuten backen, auskühlen lassen. und hinterher ähnlich wie die [3.2 Spitzbuben](#) zusammen packen.

3.5 Walnussherzen

Teig wieder wie die [3.2 Spitzbuben](#), skaliert auf 300g. Also exakt wie [3.3 Nussecken](#). Es kommen aber noch 60g gemahlene Walnüsse dazu. Eventuell braucht's dann auch ein bisschen mehr Flüssigkeit, je nachdem wie ihr die Konsistenz vom Teig haben wollt.

Sonstiges:

- 400g Marzipanrohmasse
- Puderzucker
- Aprikosenmarmelade
- 400g Kuvertüre
- Walnusshälften

Irgendwann komme ich noch dazu, die restlichen Zutaten mal abzuwiegen. Aber bis jetzt mach ich das nach Gefühl.

Zutaten zum Teig kneten, kalt stellen, ausrollen, als Herzen ausstechen. Bei 150°C ca. 15-20 Minuten backen, auskühlen lassen.

Marzipan mit Puderzucker verkneten, dass es sich sinnvoll ausrollen lässt. Ausrollen, ausstechen. Plätzchen mit Marmelade bestreichen, Marzipanherzen drauf kleben. Kuvertüre schmelzen, drauf pinseln. Je eine halbe Walnuss drauf kleben. Klappt gut, wenn die Kuvertüre noch etwas warm und leicht flüssig ist.

3.6 Mokka Ecken

Teig:

- 200g Fett
- 200g Zucker, *braun*
- 2 Eier, *oder Aquafaba*
- 1 TL Zimt, *gemahlen*
- 0.5 TL Gewürznelken, *gemahlen*
- 125g Haselnüsse, *gemahlen*
- 100g Zartbitterschokolade, *fein gehackt*
- 250g Dinkelmehl
- 1 TL Backpulver
- 2 EL brauner Rum, *oder Stroh 80*

Glasur:

- 3 TL Kaffee-Instantpulver
- 3 EL Wasser
- 200 Puderzucker

Garnitur:

- Schokoladen-Mokka-Bohnen

Fett und Zucker schaumig schlagen. Die Eier zugeben und weiter aufschlagen. Gewürze reinkippen, dann die Nüsse und die gehackte Schokolade unterrühren. Das Mehl mit dem Backpulver vermischen und untermengen. Zum Schluss den Rum unterrühren.

Den Teig auf ein gefettetes und bemehltes Backblech streichen, oder noch besser: Mit Backpapier! Bei 175°C ca. 20 Minuten backen. Leicht abkühlen lassen.

Kaffee-Instantpulver im heißen Wasser auflösen und mit dem Puderzucker verrühren. Je nach Bedarf noch ein Schwung Wasser hinzufügen.

Glasur auf die noch warme Basis packen und sofort in Dreiecke schneiden. Schokoladen-Mokka-Bohne drauf pappen und fertig auskühlen lassen.

3.7 Nougatherzen

- 225g Fett
- 150g Zucker, *braun*
- 225g Mehl
- 225g Haselnüsse, *gemahlen*
- 1 Pckg Vanillezucker
- 1 Msp Backpulver
- 100g Kuvertüre
- 150g Nougat

Fett, Zucker, Mehl, Nüsse, Vanillezucker und Backpulver zu einem Teig verkneten. Kalt stellen. (So ne Stunde oder so, halt bis kalt ist.)

Herzen ausstechen, bei 180°C für 8 Minuten backen, abkühlen lassen.

Nougat im Wasserbad erwärmen, und je zwei Herzen mit einer Schicht Nougat zusammenkleben. Kuvertüre schmelzen (Wasserbad wieder verwenden, dürfte ja noch warm sein!), damit dann dekorieren.

Pinself in die Kuvertüre tunken und damit dann über den Plätzchen “wedeln” klappt ganz gut!

3.8 Matcha Plätzchen

Teig wie [3.5 Walnussherzen](#), aber mit gemahlene Mandeln statt Walnüssen im Teig. Also exakt wie [3.3 Nussecken](#). Es kommen aber noch 10g Matchapulver und 60g gemahlene Mandeln dazu. Ich hab aus Praktikabilitätsgründen mal standardisiert wie ich den “normalen” Basisteig mache und passe dann nur noch leicht an.

Teig:

- 1 Portion Nusseckenteig
- 60g Mandeln, *gemahlen*
- 10g Matchapulver

Sonstiges:

- 200g Kuvertüre, *weiß*
- 50g Haselnüsse, *grob gehackt, Mandeln oder Pistazien gehen natürlich auch*

Zutaten zum Teig kneten, kalt stellen, ausrollen, ausstechen. Bei 150°C ca. 15-20 Minuten backen, auskühlen lassen.

Kuvertüre schmelzen. Wirklich vorsichtig, weiße Schokolade ist Mimimi-Kuvertüre und echt zickig was erwärmen angeht. Ruby-Kuvertüre geht auch, sieht aber weniger cool aus, zu dem grünen Teig passt die weiße Schokolade einfach besser. Im Zweifelsfall Zuckerguss machen, das ist weniger empfindlich!

Gehackte Nüsschen auf die noch feuchte Kuvertüre, dann pappt das noch gut dran.

3.9 Karamell-Nuss Plätzchen

Wir gucken mal wieder nach Österreich, der ganze Linzer Krempel ist einfach zu geil!

Teig:

- 180g Dinkelmehl
- 100g Zucker, *braun*
- 100g Mandeln, *gemahlen*
- 0,5g Nelken
- 8g Zimt, *gemahlen*
- 180g Butter

Nüsschen:

- 30g Zucker, *weiß*
- 30ml Wasser
- 60g Haselnusskerne, *geröstet*

Sonstiges:

- Marmelade
- 150g Kuvertüre, *zartbitter*

Zutaten zum Teig kneten, kalt stellen, ausrollen, ausstechen. Bei 175°C ca. 9 Minuten backen, auskühlen lassen.

Zucker und Wasser in einen Topf geben, und bei Vollgas warm machen bis es nicht mehr dampft. Sollte noch nicht braun werden. Hitze aus, Nüsse rein und kräftig mischen, also mit einem Esslöffel oder so umrühren. Ausbreiten und auskühlen lassen.

Kuvertüre schmelzen. Zwei Plätzchen mit Marmelade zusammenkleben. Ich finde Johannisbeer- oder Himbeermarmelade immer am Besten. Mit der Kuvertüre überziehen (oder bepinseln), dann eine Nuss auf die feuchte Kuvertüre plöppen. Oder auch mehrere Nüsse, wenn ihr größere und weniger Plätzchen habt reicht es auch für zwei bis drei Nüsse pro Doppelkeks.

Chapter 4

Aufstriche

Zugegeben, hier wird die Definition vom “Backturm” doch etwas arg ausgedehnt. Gehört am Ende aber auch irgendwie zum Frühstück dazu, und damit hat das ja quasi angefangen.

4.1 Hummus

Hummusrezepte gibt’s wie Sand am Meer und so unfassbar viel Neues hab ich hier gar nicht. Mal abgesehen davon, dass ich das inzwischen auch frei Schnauze mache. Die Mengen sind entsprechend geschätzt und mehr als grobe Richtlinie zu betrachten. Abschmecken! Trotzdem, auf geht’s:

Basis:

- 200g Kichererbsen, *getrocknete*
- 1 TL Natron
- 2 EL Olivenöl
- 60ml Zitronensaft
- 2 EL Tahini, *ordentlich gehäuften EL!*
- 2 Zehen Knoblauch
- 1 TL (nicht gehäuft) Kreuzkümmel, *gemahlen*
- 1 Eiswürfel
- Salz, *optional Rauchsatz*

Extras:

- 2 TL Paprikapulver
- 1 TL Paprikapulver, *geräuchert*
- 0,5 TL Cayenne

Kichererbsen einweichen, über Nacht stehen lassen.

So lange in frischem Wasser kochen, bis sich die Häute langsam lösen (20 Min). Abkühlen lassen und Kichererbsen enthäuten. Nochmal für 20 Minuten in frischem Wasser mit Natron und Salz kochen, bis sie fast zerfallen.

Noch warm mit den restlichen Zutaten in den Mixer werfen. Um kurz abzuschweifen: “Universalzerkleinerer” geht immer; Standmixer geht oft auch, wenn der Bumms warm genug ist; Stabmixer geht eigentlich auch immer, wird aber weniger gut.

Ich bevorzuge inzwischen eine Variante mit Paprika und Räucherpaprika. Da kommt dann auch Rauchsatz und Cayenne mit rein.

4.2 Datteldip

Jaja, “Packung” ist keine besonders standardisierte Größe, aber das hält Schwankungen in der Mengenangabe aus.

- 1 Becher Schmand, *geht wunderbar auch als Creme Vega o.ä.*
- 1 Packung Frischkäse, *veganer Frischkäse funktioniert ebenfalls exzellent*
- 1 Packung Datteln
- 1 Zehe Knoblauch
- 1 TL Salz
- 1 TL Curry
- 1 TL Paprikapulver

Alles mit dem Stabmixer zu einer Paste verarbeiten. Tadaa!

4.3 Pakrika-Schafskäse-Dip

Warum da so viel als “Dip” bezeichnet wird obwohl das eigentlich als Aufstrich gedacht ist? Keine Ahnung, hat sich hier so eingebürgert! Eignen sich tatsächlich aber auch gut als Dips für Gemüse und so.

- 1 Paprika, rot
- $\frac{1}{2}$ Chilischote, *Habañero oder so*
- 1 Zehen Knoblauch
- 200g Schafskäse, *veganer Feta oder veganer Frischkäse funktionieren auch exzellent*
- 1 EL Olivenöl
- 1 TL Thymian, *getrocknet*
- Salz & Pfeffer

Backofen auf 250°C vorheizen. Paprika waschen, vierteln, entkernen und die Trennwände entfernen. Zusammen mit der Habañero (da einfach die Hälfte am Stück lassen) mit der Hautseite nach oben für ca. 10 Minuten (bis die Haut leicht schwarz wird) in Backofen schieben.

Auskühlen lassen, abhäuten. Mit dem Rest zusammen pürieren.