

Quittenmarmelade





Meine erste Bekanntschaft mit einer Quitte machte ich in meiner Kindheit, da stand dieser Baum- oder damals war er mehr ein Strauch- und der hatte diese gutaussehenden gelben Früchte drauf. Der stand aber nicht in unserem Garten, sondern bei Bekannten wo wir eingeladen waren und diese Früchte sahen so köstlich aus. Also nahmen wir uns heimlich eine herunter und bissen genussvoll hinein, aber das ging nicht, denn sie war steinhart und ungenießbar. Seitdem hatte ich mit Quitten nichts mehr zu tun, bis eine liebe Bekannte uns welche schenkte, weil sie weis, das ich gerne experimentiere. Also wurde wieder alle Kochbücher zu dem Thema Quitte durchgeschaut, bis der Entschluss kam, Marmelade zu machen. Die Quitte enthält viel Kalium, etwas Kupfer und Vitamin C, sie ist appetitanregend, verdauungsfördernd und adstringierend. Die Schale sollte vor dem Gebrauch abgerieben werden.

Zutaten:

1 kg Quitten, geschält, entkernt und in kleine Stücke geschnitten

2 Vanilleschoten

4 Essl. Zitronensaft

500 g Gelierzucker 2:1

$\frac{1}{2}$ l Apfelsaft

Zubereitung:

Die Quitten mit dem Apfelsaft und dem ausgeschabten Vanillemark, samt Schote weich kochen. Die Vanilleschoten herausnehmen und alles mit einem Pürierstab pürieren, dann den Zitronensaft und den Gelierzucker unterrühren. Zum Kochen bringen und ca. 5 Minuten unter ständigem rühren köcheln lassen, eine Gelierprobe machen und in saubere Gläser abfüllen.

Tipp: Ich stelle alle Marmeladegläser auf den Kopf, damit wird verhindert dass sie schimmeln.

Pizzaschnecken









Momentan liebe ich es Germteig (Hefeteig) zu machen, war vor einigen Jahren noch so Teig mit dem es Probleme gab. Aber inzwischen funktioniert es schon sehr gut, überhaupt seit dem Geheimtipp einer Freundin, den Teig doch im Backofen auf der niedrigsten Stufe gehen zu lassen, ist es kein Problem mehr. Also gibt es heute ein Rezept von Pizzaschnecken, mögen Kinder sehr gerne, ist auch ideal für eine Geburtstagsjause.

Zutaten für ca. 30 kleine Pizzaschnecken:

Teig:

500 g Mehl universal oder so wie bei mir, die Hälfte mit Dinkelmehl ersetzen

20 g Germ (Hefe)

2 Essl. Öl

1 Teel. Salz

$\frac{1}{4}$ l Milch

Prise Zucker

Fülle:

Ketchup

250 g Schinken

1 kleinen roten Paprika

1 kleinen grünen Paprika

1 kl. Dose Mais

Oregano

Können auch andere Zutaten genommen werden. Zwiebel, Champions, usw.

200 g geriebener Emmentaler oder Käse eurer Wahl

Zubereitung:

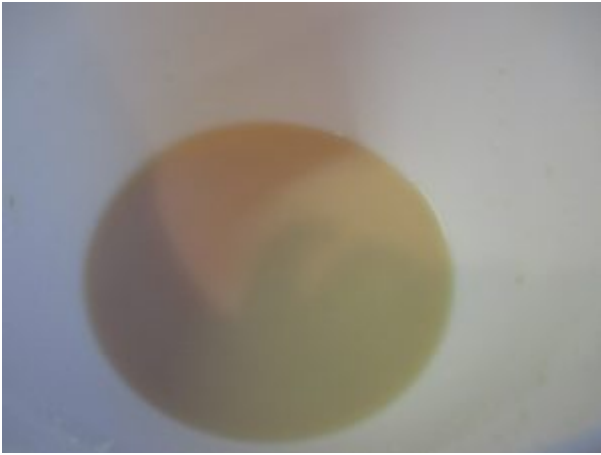
Die Milch für den Teig handwarm erwärmen, nicht zu heiß, den das würde die Hefebakterien zerstören. Eine Prise Zucker zufügen und die Germ darin auflösen und das Mehl mit dem Salz vermischen. Das Mehl zu dem Hefewasser geben, noch 2 Esslöffeln Öl dazu und gut durchrühren oder kneten, wie einer jeder möchte. Falls der Teig zu fest ist, eventuell noch etwas Flüssigkeit dazu oder im umgekehrten Fall, wenn der Teig zu weich ist, noch etwas Mehl dazu geben. Danach an einem warmen Ort ca eine Stunde gehen lassen. In der Zwischenzeit die Fülle zubereiten, Schinken und Paprika in kleine Würfel schneiden, Mais abtropfen lassen. Nach der Gehzeit den Teig halbieren und zu einem Rechteck ausrollen, mit Ketchup bestreichen, mit Oregano nach Geschmack bestreuen und die Hälfte der vorbereiteten Fülle darüber verteilen. Danach eng einrollen und ca. 3 cm breite Scheiben schneiden, auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen, ebenso mit der zweiten Hälfte des Teiges verfahren. Wer möchte, kann die Pizzaschnecken mit

einem Tuch abdecken und nochmals 15 Minuten gehen lassen. Oder so wie bei mir, weil die Zeit knapp war, gleich dick mit Käse bestreuen und im vorgeheizten Backofen bei 200° Grad, Ober- und Unterhitze ca. 15 – 20 Minuten backen.

Tipp: Eine Schale mit Wasser in den Backofen stellen, dadurch wird der Teig auch flaumiger. Wer größere Schnecken möchte, sollte den ganzen Teig auf ein Rechteck ausrollen, damit entsteht mehr Umfang. Dadurch wird aber auch die Backzeit länger.

Blitz-Vollkornbrot







Da ich tagtäglich mit sehr vielen Menschen zusammenkomme, ergeben sich auch diverse Gespräche. Auf meinem Koch-Blog werde ich sehr häufig angesprochen, unter anderem hatte ich ein sehr interessantes Gespräch über Brot backen. Die Dame erzählte mir, sie habe ein tolles Rezept von einem Vollkornbrot, dass in 5 Minuten zusammengerührt ist und danach sofort in das Backrohr kommt, keine Gehzeit, also total unkompliziert. Mein Interesse war geweckt, darum bat ich sie bei Gelegenheit mir das Rezept zu geben. In der Zwischenzeit ist das Rezept angekommen und wurde sofort ausprobiert, es schmeckt einfach herrlich, das Blitz-Vollkornbrot.

Zutaten:

1 Würfel Germ (Hefe)

500 ml lauwarmes Wasser

300 g Dinkelvollkornmehl

200 g Weizenvollkornmehl

5 Essl. Balsamico-Essig

150 g Kerne (Sonnenblumenkerne, Kürbiskerne, Leinsamen etc.)

1 $\frac{1}{2}$ Teel. Salz

Zubereitung:

Die Germ im lauwarmen Wasser auflösen, danach das Dinkelvollkornmehl dazugeben und glatt verrühren. Dann das Weizenvollkornmehl unterrühren, Balsamico-Essig und das Salz beifügen und zum Abschluss die Kerne unterheben. Die Teigmasse in eine gefettete Kastenform füllen und im vorgeheizten Backofen bei 180 ° Grad, Ober- und Unterhitze ein Stunde backen.

Tipp: Ich habe auch schon Chiasamen und Brennesselsamen dazugegeben, schmeckt sehr gut.

Pudding-Schneckenkuchen









Beim Durchsehen meiner Backsachen, bin ich auf ein Paket Marzipan gestoßen, dass sein Mindesthaltbarkeitsdatum bald erreicht hatte. Da bei mir die Lust sehr groß war, wieder etwas Neues auszuprobieren, stöberte ich meine zahlreichen Kochbücher und Zeitschriften durch. Da stach mir ein Rezept besonders ins Auge, ein Pudding-Schneckenkuchen.

Zutaten für die Fülle:

150 g Rosinen (wer sie mag)

200 g Marzipan-Rohmasse

800 ml Milch

2 Pkg. Vanillepuddingpulver

3 Essl. Kristallzucker

Zubereitung:

Die Rosinen waschen und abtropfen lassen und den Marzipan grob raspeln. 200 ml Milch mit dem Puddingpulver und dem Kristallzucker verrühren. 600 ml Milch in einem Topf aufkochen, den geraspelten Marzipan darin auflösen und das

angerührte Puddingpulver einrühren. Unter ständigem Rühren ca. 1 Minute köcheln lassen, danach auskühlen lassen, dabei öfters umrühren.

Zutaten für den Teig:

500 g Magertopfen (Magerquark)

150 g Staubzucker (Puderzucker)

150 ml Milch

2 Eier

150 ml Öl

Prise Salz

850 g Mehl universal

1 $\frac{1}{2}$ Pkg. Backpulver

Weiters:

Marillenmarmelade (Aprikosenmarmelade)

Hagelzucker

Zubereitung:

Topfen, Eier, Milch, Öl, Staubzucker und eine Prise Salz verrühren, Mehl und Backpulver miteinander vermischen. Die Hälfte des Mehl-Backpulvergemisch unter die Topfenmasse rühren, danach auf ein Backbrett geben und das restliche Mehl unterkneten. Den Teig halbieren und eine Hälfte zu einem Rechteck – ca.35 x 40 cm ausrollen.

Endfertigung:

Den ausgekühlten Pudding nochmals glatt verrühren und ca. $\frac{1}{4}$ davon zur Seite stellen. Den übrig gebliebenen Pudding nochmals halbieren und eine Hälfte auf die ausgerollte Teigplatte verstreichen. Dabei rundherum ca. 1 cm Rand frei lassen und die Hälfte der Rosinen darüber verteilen. Den Teig nun von der kurzen Seite her einrollen und in 6 Schnecken schneiden, ebenso das gleiche mit dem restlichen Teig und Pudding nochmals wiederholen, sodass am Ende 12 Schnecken entstehen. Auf ein gefettetes Backblech, das mindestens 3 cm tief ist, die Schnecken verteilen, vielleicht etwas auseinanderdrücken, damit das Blech voll ist. Den restlichen Pudding in den Zwischenräumen verteilen und im vorgeheizten Backofen bei 180° Grad, Ober- und Unterhitze ca. 40 Minuten backen. Noch im heißen Zustand mit erhitzter Marillenmarmelade bestreichen und mit Hagelzucker bestreuen, danach auskühlen lassen.

Krautfleckerl







Weißkraut oder wie unsere deutschen Nachbarn sagen, Weißkohl stammt ursprünglich aus Kleinasien. Es gibt ungefähr 400 verschiedene Kohlsorten, die einige äußere Merkmale sowie bestimmte Heilwirkungen gemeinsam haben, aber in der Form, Art und Farbe sich voneinander erheblich unterscheiden. Weißkraut gehört zu der Familie der Kreuzblütler. Als Kind kann ich mich noch erinnern das bei uns zu Hause, Weißkraut gehachelt wurde, danach in einem großen Bottich gelagert und mit neu gekauften Gummistiefeln eingestampft wurde. Das ganze wurde im Keller aufbewahrt, so hatten wir über den Winter immer Sauerkraut. Heute möchte ich euch mein Rezept von Krautfleckerl zeigen.

Zutaten:

1 kg Weißkraut (Weißkohl)

1 Essl. Butter

1 Essl. Kristallzucker

1/8 l Rindssuppe (ersatzweise Suppenpulver)

Kümmel

Salz

Pfeffer

500 g Fleckerl (Nudeln)

100 g Bauchspeck (kann aber weggelassen werden)

Petersilie

Zubereitung:

Das Weißkraut in gröbere Würfeln schneiden und in einer Pfanne Butter erhitzen. Darin den Speck kurz anrösten und danach den Kristallzucker karamellisieren. Mit der Rindssuppe ablöschen, das Kraut dazugeben und mit den Gewürzen abschmecken. So lange dünsten bis das Kraut bissfest ist und in der Zwischenzeit die Fleckerl, laut Packungsanweisung kochen. Mit dem Kraut vermischen, nochmals abschmecken und mit der Petersilie bestreuen.