



Association  
Luxembourgeoise  
des Intolérants au Gluten

# GLUTENFREIE BACKREZEPTE

IN ZUSAMMENARBEIT MIT DEM BÄCKER- UND KONDITORMEISTER OLIVER WELLING





# SOMMAIRE

<b>Glutenfrei backen</b>	<b>5</b>
<b>Warenkunde (Wichtig für die Rezepte)</b>	<b>6</b>
<b>Unsere FAQ</b>	<b>9</b>
<b>Helle Brötchen, Baguette oder Brot</b>	<b>12</b>
<b>Dunkles Brot</b>	<b>14</b>
<b>Softes Toastbrot</b>	<b>16</b>
<b>Brioche Teig</b>	<b>18</b>
<b>Sesambrot</b>	<b>20</b>
<b>Nudelteig für manuelle Verarbeitung und für den Pasta Maker</b>	<b>22</b>
<b>Flammenkuchenteig</b>	<b>26</b>
<b>Pizzateig</b>	<b>28</b>
<b>Hamburger Buns - Hotdog Buns</b>	<b>30</b>
<b>Gnocchi (mit und ohne Ei)</b>	<b>32</b>
<b>Zucchinikuchen</b>	<b>34</b>
<b>Apfelstrudel</b>	<b>36</b>
<b>Zitronenkuchen</b>	<b>38</b>
<b>Flexy Cookies</b>	<b>40</b>
<b>Biskuitrouladen</b>	<b>42</b>
<b>Venezianischer Nusskuchen</b>	<b>44</b>
<b>Löffelbiscuit</b>	<b>46</b>
<b>Rieslingspaschtäten</b>	<b>48</b>



# Glutenfrei backen



Oliver Welling hat vor Jahren angefangen glutenfreie Rezepte für eine Freundin zu erstellen und hat diese Rezepte später in einer Facebookgruppe veröffentlicht. Die Gruppe hat sich sehr schnell vergrößert und zählt -Stand September 2022- fast 30 000 Mitglieder. Olivers Rezepte werden mittlerweile in viele Sprachen übersetzt und erfreuen sich großer Beliebtheit. Es gibt allerdings nicht nur Rezepte, sondern auch Austausch und Hilfe von/mit Oliver und zwischen den Mitgliedern. Das Schöne an Olivers Rezepten ist, dass sie funktionieren und so lecker schmecken wie glutenhaltiges Gebäck - wenn die Köchin sich genau an das Rezept hält. Oliver hat früher bei Dr Schär gearbeitet und an der Verbesserung der Mehle dieser Firma teilgehabt; deshalb kennt er diese Mehle sehr gut und gibt keine Erfolgsgarantie für andere Mehle.

Glutenfreie Mehle unterscheiden sich stark, was den Flüssigkeitsbedarf anbelangt. Wird die angegebene Mehlmischung in einem Rezept durch eine andere Mischung ersetzt, so kann es sein, dass der Teig zu weich oder zu trocken wird und das Gebäck nicht gelingt.

Olivers Tipps beschränken sich nicht nur auf das Rezept, er hat eine vollständige Warenkunde erstellt, in der er die Fachwörter erklärt und dem Laien das erfolgreiche Backen nahe bringt. Er gibt auch Tipps wie die verschiedenen Küchenmaschinen für seine Rezepte zu benutzen sind um ein gutes Resultat zu erzielen. Im Regionala Verlag sind bereits drei Bücher mit Olivers Rezepten erschienen und das Dritte, ein Weihnachtsbackbuch, kommt im Oktober heraus. Oliver Welling hat jahrelang seine Rezepte gratis zur Verfügung gestellt, er erlaubt jedem, seine Rezepte durch Verlinken weiter zu geben, möchte aber nicht, dass seine Rezepte kopiert werden, ohne dass diese verlinkt werden. Das Copyright für die abgedruckten Rezepte von Oliver Welling liegt ausschließlich bei ihm selbst. In diesem Rezeptheft findet ihr 16 von Olivers Rezepten plus ein angewandtes Rezept für eine luxemburger Spezialität von einem ALIG-Mitglied.

Viel Spaß beim Nachbacken!

# WARENKUNDE

## (Wichtig für die Rezepte)

### **RICHTIGES KNETEN BEI TEIGEN MIT UNTERSCHIEDLICHEN MASCHINEN**

**ACHTUNG: GILT NICHT für Massen und Mürbeteig**

**Weiter muss man trotzdem sehr aufpassen, da es viele Varianten gibt, gerade da es viele Varianten gibt, gerade bei der Bosch MUM**

#### **1. Kenwood**

- Knethaken einsetzen
- Kneten wie im Rezept angegeben
- Mittlere Geschwindigkeit heißt Einstellung des Stellrads genau in der Mitte zwischen niedrigster und höchster Einstellung
- Dabei stehenbleiben und immer wieder den Rand runterkratzen. Sollte nach ca. der Hälfte der Knetzeit nicht mehr notwendig sein.

#### **2. Bosch MUM**

- Knethaken einsetzen
- Kurz auf niedrigster Stufe mischen
- Dann maximal auf Stufe 2 so lange kneten, bis der Teig homogen ist und leicht klebt. Das dauert meist 2 bis 2,5 Minuten

#### **3. Kitchen Aid**

- Knethaken einsetzen
- Kurz auf niedrigster Stufe mischen
- Dann maximal auf Stufe 2 so lange kneten, bis der Teig homogen ist und leicht klebt. Das dauert meist 2 bis 3 Minuten

#### **4. Handmixer**

- Knethaken einsetzen
- Kurz auf Stufe 1 mischen
- Dann maximal auf Stufe 2 so lange kneten, bis der Teig homogen ist und leicht klebt.

#### **5. Thermomix (bitte extra Datei für Thermomix beachten)**

- Hefe, Wasser (Milch), Salz (Zucker), Öl (Butter) in den Thermomix geben
- 2 Minuten (bei gefrorener Hefe bitte 3 Minuten einstellen) /37°/Stufe 1 einstellen
- Mehl und ggf. Gewürze hinzufügen
- Bei 500g Mehl im Rezept den Teig ca. 2,5 – 3 Min/Teigknetstufe kneten lassen. Bei der Hälfte des Mehles die Hälfte der Zeit kneten lassen.

Dies ist völlig ausreichend, da der Thermomix viel Power in den Teig bringt. Den Thermomix im Blick behalten, er hüpft gerne ein bisschen wenn er schwere Teige bearbeitet.

## KNET-GEOMETRIEN UND IHRE VERWENDUNG

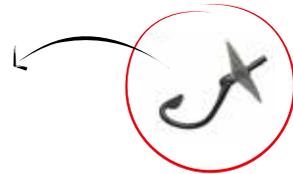
In dieser Warenkunde geht es um die Knet Geometrien oder auch Kneteinsätze von Küchenmaschinen und wie ich sie verwende und empfehle zu verwenden.

### Hinweis:

alle Bilder stammen von Kenwood und dienen nur dem besseren Verständnis. All diese Einsätze gibt es für jede Maschine, wenn auch in leicht anderer Form oder Aussehen.

### 1. Knethaken

Diesen setze ich für jede Art von Teigen ein: für Brötchen-Brot-Teige, Hefeteig, Mürbeteige.

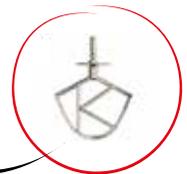


### 2. Schneebesen

Diesen setze ich für alles ein, was aufgeschlagen werden muss. Bedeutet: für alle Arten von Massen (Biskuit, Wiener, Sandkuchen, Marmorkuchen usw.), zum Butter aufschlagen oder zum aufschlagen von Eier für Eischnee. Also alles was weich ist und schaumig werden kann. ABER nicht für Cookies z.B., da ihr Teig nicht zu schaumig werden darf. Bei Sandmassen kann man nach dem Aufschlagen der Butter das Mehl und die Eier auch hiermit unterlaufen lassen.

### 3. Flachrührer

Diesen nutze ich zum Untermischen bei schweren Massen oder Teigen und zum „Aufschlagen“ von Butter bei Cookies, wo die Butter nicht zu schaumig werden darf, es aber doch Zeit braucht um den Zucker unter zu rühren. Ich benutze ihn auch bei Brandmasse um die Eier unter die abgerührte Teigmasse zu heben, da mit einem Schneebesen die Brandmasse schaumig werden kann, was nicht erwünscht ist.



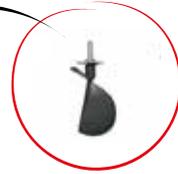


#### 4. **Mischer**

Diese Geometrie nutze ich zum Mischen von trockenen Stoffen, z.B. von verschiedenen Mehlen, Gewürzmischungen usw. Da die Geometrie des Mischers perfekt bis zum Rand kommt wird alles vollständig gemischt.

#### 5. **Rührer**

Die Geometrie des Rührers ist z.B. notwendig, um Suppen zu machen bei Geräten mit Induktionsplatte, aber man kann damit auch Mehle unter die aufgeschlagene Masse Rühren.



# UNSERE FAQ

ist das WVV und das steht für  
„Welling Weiß Was“

## ALLGEMEIN

**Frage:** Ist frische Hefe glutenfrei?

Frische Hefe ist immer glutenfrei, da sie auf Melasse gezüchtet wird! Bio-Hefe wird mitunter auf Getreide gezüchtet, müsste aber dann genauso deklariert sein wie alle anderen glutenhaltigen Produkte! Es gilt: Steht nichts von Gluten in den Zutaten, dann ist auch keines drin.

**Frage:** Wie ist es möglich, dass die Rezepte ohne Xanthan oder Flohsamenschalen so gut funktionieren? Bei vielen Rezepten anderer Blogger, sind diese Zutaten immer mit drin.

Weil ich durch vielen Versuche die Rezepte so entwickelt habe, dass es ohne auskommt. Warum Sachen reingeben, die teilweise schon drin sind. Außerdem versuche ich, die Rezepte so schlank wie möglich zu halten und ich sehe Zeit auch als Zutat. Ohne Zusatz von Xanthan oder Flohsamenschalen benötigt der Teig mehr Zeit. Schnell einen Teig im Ofen zu haben, ist nicht immer gut.

**Frage:** In den Rezepten steht „garen“ lassen und dann erst in den Ofen? Verstehe ich nicht!

Nach dem Kneten ist der Teig sehr weich und braucht die Teigruhe zum Nachquellen. Beim Brot zum Beispiel handelt es sich dabei um 45 Minuten. Danach formt man die Gebäcke und lässt sie noch einmal 30 Minuten gehen, das nennt man „Gare“. Dann erst backen, denn ohne Gare werden es feste, flache Gebäcke.

## MEHL

**Frage:** Welches Mehl nehme ich wofür?

**Mix Brot oder Mix B** ist ein heller Mix für Brot, aber auch für Brötchen. Ich nehme es auch gerne für Hefeteige.

**Mix Kuchen & Kekse oder Mix C** ist ein Mix für Rührkuchen, Mürbeteig und Kekse.

**Mix IT dunkel rustico** ist ein Mehl für dunkle Brote und Brötchen.

**Mehl Farine** kann als Brot klappen, aber es ist echt gut für Kartoffel-Gnocchi.

**Mix IT Universal** ist ein Universal-Mehl, das man für Vieles nutzen kann.

***Frage:** Welches Mehl ist das Beste für Pfannkuchen?*

Für Pfannkuchen nehme ich gerne Farine, aber Mix IT Universal-Mehl geht auch.

## **RUSTIKALES BROT**

***Frage:** Wenn man die doppelte Menge nimmt: Um wieviel Minuten verlängert sich die Backzeit?*

Etwa auf 1Stunde10 Minuten und die Knetzeit bitte verdoppeln.

***Frage:** Wie lange muss das rustikale Brot auskühlen, bis man es anschneiden kann?*

Für die Krume ist es am besten, sie auf Raumtemperatur abkühlen zu lassen.

***Frage:** Bleiben für die Brötchen des rustikalen Brot-Rezepts Temperatur und Backzeit gleich?*

Die Temperatur ja, aber die Backzeit reduziert sich auf 20 bis 25 Minuten, je nachdem welche Farbe deine Kruste haben soll.

## **HEFE-REZEPTE**

***Frage:** Kann ich den Teig auch schon einen Tag vorher vorbereiten und dann erst morgens fertigbacken?*

Wenn man die Hefe um die Hälfte reduziert! Kaltes Wasser für den Teig und Teigruhe einhalten, dann Semmel formen und sie aufsetzen, wirklich gut mit einem feuchten Geschirrtuch abdecken, damit sie nicht trocken werden und so in den Kühlschrank stellen. Am nächsten Morgen rausholen, fertig machen wie gewünscht und nach 30 Minuten Ruhezeit in den Ofen.

**Frage:** Kann man auch statt Butter auch Margarine nehmen?

Ja, das geht!

**Frage:** Kann man den Teig mit Schär Universal-Mehl machen?

Das Rezept ist sehr lange nur auf Mix B von mir entwickelt worden. Mix IT Universal ist leider so anders, dass dafür ein neues Rezept entwickelt werden muss.

**Frage:** Gibt es eine Möglichkeit das Eigelb zu ersetzen?

Schwierig, bzw. nur mit Ei-Ersatz, was ginge, denn ohne Ei wird es nicht so typisch wie ein süßer Hefeteig.

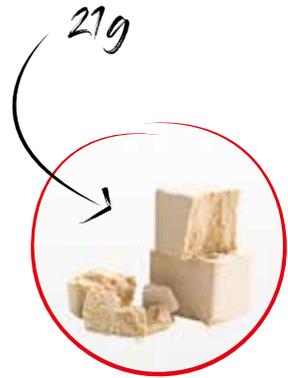


Helle Brötchen,  
Baguette oder Brot



## Zutaten

- **500g** Mix B Mehl Schär
- **8g** Salz
- **450g** Wasser 30°C
- **40g** Öl
- **10g** Trockenhefe oder 21g Trockenhefe



## Herstellung

1. Zuerst das **Salz, Öl und Wasser** in die Rührschüssel geben, dann das Mehl einwiegen und zum Schluss die Hefe auf das **Mehl** wiegen bzw. die Frischhefe dafür einfach zerbröseln, sie muss nicht in Flüssigkeit aufgelöst werden.
2. Die Zutaten zunächst **30 Sekunden** bei langsamer Geschwindigkeit vermischen lassen, dann **5 Minuten** bei mittlerer Geschwindigkeit kneten. Es ist am Anfang sehr wichtig, den Rand der Schüssel mit einem Teigschaber sauber zu kratzen, damit wirklich alle Zutaten in den Teig kommen.
3. Nach dem Knetvorgang die Schüssel mit einem **feuchten Tuch** abdecken und **45 Minuten** an einem **warmen Ort (ca. 24 – 28°C)** stehen lassen. Der Teig ist nach dem Kneten sehr weich, zieht aber während der Ruhephase noch nach.
4. Nach der Teigruhe den Teig auf eine leicht bemehlte Arbeitsfläche geben und zu einer Kugel formen. Nun für Brötchen 80g Teigstücke abwiegen und jeweils zu einer Kugel formen. Für Baguette den Teig dritteln und ebenfalls Kugeln formen.
5. Die Kugeln für Brötchen länglich rollen, dann ggf. nach Wunsch in Mehl rollen oder dünn mit Wasser abstreichen und z.B. in Mohn oder Sesam rollen. Die Rohlinge auf ein Backblech mit Papier setzen und nun **30 Minuten** garen lassen.
6. Baguette nach Wunsch formen, alternativ bemehlen oder mit Wasser abgestrichen in Samen rollen; auch hier ist eine Gare von **30 Minuten notwendig**.
7. Den Ofen passend auf **210°C Umluft** oder **220°C Ober-/Unterhitze** vorheizen und ein leeres, feuerfestes (Metall-)Gefäß auf den Ofenboden stellen.
8. Nach Ende der Gare unbemehlte oder unbestreute Brötchen bzw. Baguette jetzt sehr dünn mit Wasser abstreichen und nach Wunsch einschneiden. Das Messer dabei schräg im **45 Grad Winkel** halten und nicht tiefer als **5 mm** einschneiden.
9. Die Rohlinge in den Ofen schieben, ein **Glas Wasser** in die aufgeheizte Form am Boden schütten und die Ofentür sofort schließen.
10. Die Backzeit beträgt ca. **25 Minuten**, je nach gewünschter Farbe und Größe des Gebäckes. Für Brot ist eine Backzeit von **50 Minuten** anzusetzen.



Dunkles Brot

## Zutaten

- 10g Salz
- 50g Öl
- 700g Wasser (30°C)
- 500g Mix IT Dunkel Rustikal Schär
- 50g Buchweizenmehl mit GF-Logo
- 70g Leinsaatmehl
- 10g Trockenhefe oder 21g Frischhefe



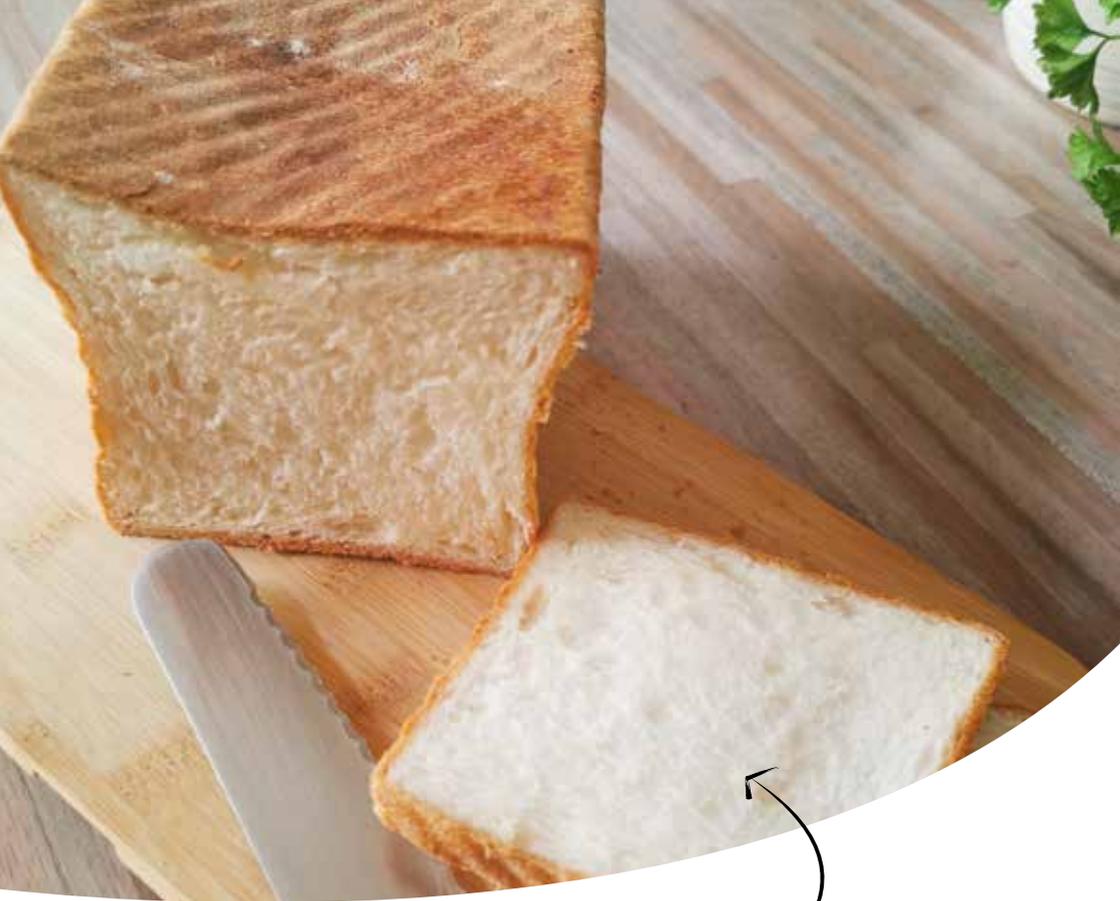
50g

## Herstellung

1. Zuerst **Salz, Öl und Wasser** in die Rührschüssel geben, dann die Mehle einwiegen und zum Schluss die Hefe auf das Mehl wiegen; Frischhefe dabei kleinbröseln.
2. Bei **langsamer Geschwindigkeit** 30 Sekunden vermischen lassen und dann 5 Minuten bei **mittlerer Geschwindigkeit** kneten. Am Anfang ist es sehr wichtig, den Rand der Schüssel sauber zu kratzen, damit alle Zutaten auch in den Teig kommen.
3. Nach dem Knetvorgang die Rührschüssel mit **einem feuchten Tuch** abdecken und **45 Minuten** an einem **warmen Ort (ca. 24 – 28°C)** stehen lassen. Der Teig ist nach dem Kneten sehr weich, zieht aber während der Ruhephase noch nach.
4. Nach der Teigruhe den Teig auf eine leicht bemehlte Arbeitsfläche geben und zu einer Kugel formen. Für ein freigeschobenes Brot den Teig bitte lang ruhen lassen. Falls gewünscht, kann das Brot mit Mix Brot gemehlt werden.
5. Nun **30 Minuten** auf einem Backblech mit Backpapier garen.
6. Den Ofen auf **210°C Umluft bzw. 220°C Ober-/Unterhitze** vorheizen und eine **leere feuerfeste**, kleine (Metall-)Schüssel auf den Ofenboden stellen. Ist das Brot ungemehlt, wird es vor dem Backen mit etwas Wasser abgestrichen.
7. Nach Ende der Gare die Oberfläche einschneiden. Das Messer wird dabei schräg im 45 Grad Winkel gehalten, bitte nicht tiefer als **5 mm** einschneiden.
8. Das Backblech nun in den vorgeheizten Ofen geben, ein **Glas Wasser** in die Schüssel auf dem Boden des Ofens schütten, damit sich viel Wasserdampf bildet, und den Ofen sofort schließen. Anschließend **60 Minuten** backen.

## Brötchen oder Baguette

1. Werden **Brötchen** gebacken, bitte von der nach der Teigruhe geformten Kugel 100g Teigstücke abwiegen, für **Baguette** dagegen die Kugel vierteln. Diese kleineren Teigstücke ebenfalls zu Kugeln formen.
2. Für Brötchen die Kugeln länglich rollen und die Oberfläche, wenn gewünscht, in etwas Mix Brot tunken. Auf ein Backblech mit Papier setzen und **35 bis 45 Minuten** garen lassen.
3. Werden Baguette gebacken, den Teig lang rollen, wenn gewünscht, in Mehl rollen und auf ein Backblech mit Backpapier legen. Bitte **30 Minuten** garen lassen.
4. Bevor die Gebäcke in den Ofen kommen, ungemehlte Brötchen oder Baguette mit Wasser sehr dünn abstreichen, dann alle Gebäcke nach Wunsch einschneiden.
5. **Backzeit 30 - 40 Minuten**, je nach gewünschter Farbe.



## Softes Toastbrot

### Zutaten

- **4g** Salz
- **15g** Zucker
- **2 EL** Milch
- **40g** Öl
- **210g** Wasser (28°C)
- **250g** Mix Brot Schär
- **10g** Trockenhefe oder 21g Frischhefe

### Backspray



# Herstellung

1. Zuerst **Salz, Zucker, Milch, Öl** und **Wasser** in die Rührschüssel geben, dann das **Mehl** einwiegen und zum Schluss die **Hefe** auf das Mehl wiegen. **Frischhefe** einfach zerbröseln.
2. Alles **30 Sekunden bei langsamer Geschwindigkeit** vermischen lassen und dann **5 Minuten bei höchster Geschwindigkeit** kneten. Es ist am Anfang sehr wichtig, den Rand der Schüssel mit einem Teigschaber sauber zu kratzen, damit auch alle Zutaten in den Teig kommen.
3. Die Backform dünn mit Öl fetten oder einen Backspray verwenden. Beschichtete Formen brauchen nicht gefettet werden. (Um die typische viereckige Toastform zu erhalten, empfehle ich eine sog. **Toastbrotform mit Deckel**, der Toast kann aber auch ohne Deckel in einer normalen Kastenform oder in einem Tontopf gebacken werden.)
4. Nach dem Knetvorgang den Teig aus der Schüssel nehmen und mit etwas Mehl auf dem Tisch zu einer **Kugel formen**. Den Teig in dieser Phase nicht zu zaghaft bearbeiten, sonst bilden sich im Brot beim Backen größere Löcher.
5. Die Kugel **flach drücken**, die Seiten in die **Mitte einschlagen** und zu **einer Stange aufrollen**.
6. Anschließend die Stange in **4 Stücke teilen** und die einzelnen Teile um 90° gedreht in die Form legen, sodass die Schnittfläche nach außen zeigt (4-Pieces-Methode).



7. Das Brot **40 Minuten** garen lassen.
8. Den Ofen passend auf **210°C Umluft oder 220°C Ober-/Unterhitze** vorheizen und, wenn in einer Form **ohne Deckel** gebacken wird, eine leere feuerfeste, kleine (Metall-)Form auf dem Ofenboden mit erhitzen.
9. Nach der Gare ggf. den Deckel auf die Form legen und das Brot in den Ofen geben. Bei Formen **ohne Deckel** ca. 100 ml Wasser in die heiße Form auf dem Boden schütten und den Ofen sofort schließen.
10. Nun, je nach gewünschter Farbe, **40 bis 45 Minuten bei auf 200°C Umluft bzw. 210°C Ober-/Unterhitze** reduzierter Temperatur backen.
11. Auf ein Kuchengitter **stürzen und auskühlen** lassen.
12. Sollte sich das Brot nicht sofort gut aus der Form lösen, dann bitte ein paar Minuten stehen lassen. So schwitzt es in der Form und gleitet danach besser raus.

Brioche Teig



## Zutaten

- **240g** lauwarme Milch (ca. 32°C)
- **50g** Rohrzucker (alternativ normaler Zucker)
- **10g** Vanille-Zucker
- **300g** Mix Brot Schär
- **4g** Salz
- **21g** Frischhefe oder 1 Packung Trockenhefe
- **3** Eigelb
- **45g** weiche Butter
- Flüssiges Zitronenaroma oder geriebene Zitrone

### Zum Abstreichen

- 1 Eigelb mit 30g Milch gut vermischen

### Zum Bestreuen

- Hagelzucker

## Herstellung

1. Zuerst aus der **ganzen Milch, 15g Zucker und 100g** des Mehls und der Hefe einen Vorteig anrühren und zugedeckt zur doppelten Höhe aufgehen lassen. Das dauert ca. **45 Minuten**.

2. Restliche Zutaten in die Schüssel geben, den Vorteig dazu geben und zu einem Teig **5 Minuten bei mittlerer Geschwindigkeit** verkneten (für Kenwood; bei anderer Küchenmaschine gelten die Tipps der Marke). Diesen dann für **30 Minuten** Teigruhe abgedeckt stehen lassen.

3. Den Teig anschließend von Hand nochmals durchkneten und in **Teigstücke zu 60 – 90g abwiegen**.

4. Diese dann zu Zöpfen, Knoten, Mini-Brioche oder Hörnchen formen und auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen. Dann mit der **Ei-Milch-Lösung** abstreichen. Dies nach der Hälfte der Gare wiederholen.

5. Während der Gare den Ofen auf **180° C Umluft oder 190°C Ober-/Unterhitze** vorheizen.

6. Nach der Gare von 20 – 25 Minuten die Teiglinge mit der **Ei-Milch-Lösung** abstreichen und wenn gewünscht mit **Hagelzucker** bestreuen.

7. Die Teiglinge ca. **20 – 25 Minuten goldbraun backen**, je nach Größe der Gebäcke. Bei Zöpfen oder ähnlichem, die aus der gesamten Menge des Teiges bestehen, muss die Backzeit angepasst werden.

## Variante für Schweizer Zopf

- **Bei die Zutaten NUR 10 - 20g Zucker und 1,5g – 3g Salz MEHR verwenden**

Herstellung und Verarbeitung bis zur Gare bleiben gleich. GARE muss jedoch durch die höhere Salzmenge und den geringeren Zuckermenge aber auf 35 bis 45 Minuten verlängert werden.





## Sesambrot

### Zutaten

- **20g** Haferflocken
- **20g** Kürbiskerne
- **20g** Sesam
- **80g** heißes Wasser

Für das Quellstück die Saaten mit dem heißen Wasser übergießen und mindestens 1 Stunde quellen lassen.

### Zutaten Teig

- **440g** Wasser
- **40g** Sesamöl
- **15g** Salz
- **5g - 10g** Brotgewürz
- **5g** Kerbel, falls gewünscht
- **140g** Mix It Dunkel Rustikal
- **60g** Buchweizenmehl
- **300g** Mix Brot Schär
- **20g** Quinoa, gepufft
- 1 Päckchen Trockenhefe oder 21g Frischhefe
- Sesamsamen zum Bestreuen



## Herstellung

1. Für den Brotteig die Zutaten in der **angegebenen Reihenfolge**, bis auf die gepuffte Quinoa, in die Rührschüssel geben.
2. Mit der Küchenmaschine **30 Sekunden auf niedrigster Stufe** verrühren, anschließend **5 Minuten bei mittlerer Geschwindigkeit** kneten lassen. Eine Minute vor Ende der Knetzeit das **Quellstück** sowie die Quinoa zugeben und kurz gleichmäßig verteilen lassen.
3. Den Teig zusammenkratzen und **feucht abgedeckt 45 Minuten** ruhen lassen.
4. Nach der Ruhe den Teig nicht zu zaghaft durchkneten und einen **Laib** formen. Nur wenig Reismehl oder Mix Brot zum Formen verwenden.
5. Auf einem Teller **Sesam** verteilen, den Brotlaib dünn mit Wasser abstreichen und in dem Sesam wälzen.
6. Das Brot nun auf ein Backblech mit Backpapier legen und zugedeckt **30 bis 40 Minuten** garen lassen.
7. Den Ofen passend auf **200°C Umluft (210°C Ober-/Unterhitze)** vorheizen. Dabei ein leeres (Metall-)Gefäß auf dem Boden mit erhitzen.
8. Nach der Gare das Brot in den Ofen schieben und **100 bis 200 ml Wasser** in die aufgeheizte Form auf dem Boden schütten. Den Ofen sofort schließen.
9. Backzeit ca. **50 bis 60 Minuten**, je nach gewünschter Bräunung.

## Tipps

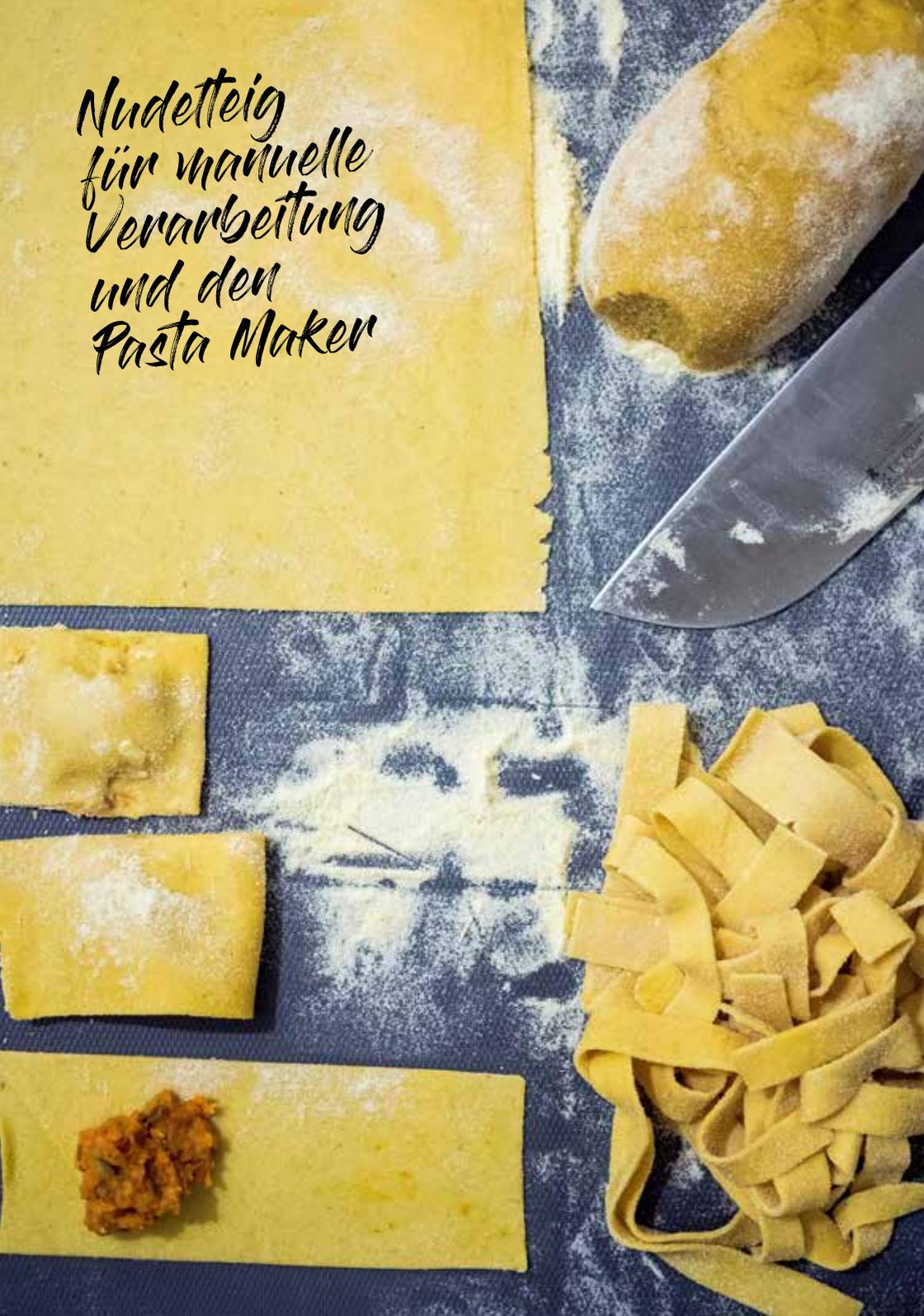
Der Teig eignet sich auch für Brötchen oder Baguettes. Für die Backzeit kann man sich am Rezept der hellen Brötchen orientieren.

Die gepuffte Quinoa bitte nicht weglassen, sie ist wichtig für die Wasserbindung, gegebenenfalls kann sie durch gepufften Amaranth oder ähnliches ersetzt werden.

Der Kerbel eignet sich hervorragend für die Kombination mit Sesam und hebt den Geschmack hervor.

Wird selbst hergestelltes, frisches Brotgewürz eingesetzt (die klassischen Brotgewürze sind eine Mischung aus Kümmel, Fenchel und Koriander), bitte eine geringere Menge verwenden, es überlagert sonst den Sesam.

Nudetteig  
für manuelle  
Verarbeitung  
und den  
Pasta Maker



# Nudelteig manuell (für 2 - 3 Portionen)

## Zutaten

- **250g** Mehl farine Schär
- **30g** Wasser
- **20g** Olivenöl
- **3** Eier

## Herstellung

1. Aus den Zutaten, entweder von Hand oder mit einer Küchenmaschine, einen **homogenen Teig** von gleichmäßiger, gelber Farbe kneten. Wenn mit der Küchenmaschine gearbeitet wird, den Teig ggf. mit der Hand fertigstellen, denn er sollte bitte nicht zu lange maschinell geknetet werden, da er sonst bröselig wird!
2. Da kein Salz im Rezept ist, bitte das **Kochwasser intensiver salzen**.
3. Für **Bandnudeln**: einen Topf mit reichlich gesalzenem Wasser aufsetzen. Den Teig so dünn wie möglich ausrollen (1 bis 2 mm), dann mit **wenig Reismehl** einstauben und ca. 5 cm breit zusammenrollen.
4. Mit einem **scharfen Messer oder Pizzaroller** in die gewünschte Breite schneiden; die Nudeln dann vorsichtig auflockern, sodass sie auseinanderfallen. In das sprudelnd kochende Salzwasser geben.
5. Die Nudeln im Wasser mit einem Löffel kurz durchmischen und **4 bis 5 Minuten** sprudelnd kochen lassen. Bitte nach 4 Minuten eine Probe machen, ob die Nudeln bereits al dente sind.



## Tipps

Dieser Teig eignet sich auch für Tortellini, Maultaschen, Pelmeni und vieles mehr.

Für **chinesische Dumplings** je 5g mehr Wasser und Öl verwenden und zügig verarbeiten, damit der Teig nicht trocknet. Sollte er bei der Verarbeitung reißen, etwas mehr Wasser und Öl zugeben.

Das Trocknen der Nudeln empfehle ich aufgrund der Verwendung frischer Eier nicht.

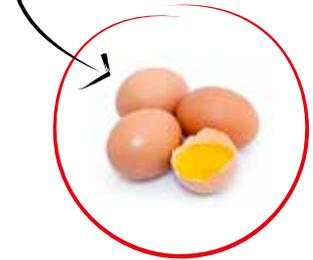


# Nudelteig für Pasta Maker

## Zutaten

- **187g** Eier (3 Eier Größe L)
- **20g** Olivenöl
- **270g** Mehl farine Schär

3 Eier Größe L



## Herstellung

1. Die Eier und das Öl in ein Gefäß mit Schnabel geben und wirklich gut verquirlen. Das Mehl in den Pastamaker geben und das Programm zum Anmischen starten. Jetzt das Eier-Öl-Gemisch langsam schluckweise zugeben. Das Gerät fertig kneten lassen. Der Pasta Maker startet nach 3 Minuten Kneten mit der Ausgabe der Nudeln. Nudeln auf gewünschter Länge mit dem dazugehörigen Schaber oder einem Messer abschneiden.
2. Sollten die ersten Nudeln nicht so großartig sein, diese einfach wieder oben in den Pastamaker geben und neu ausgeben lassen.
3. Die Ausgabe der Nudeln ist anfangs schneller und wird dann langsamer, je weniger Teig in der Maschine ist. Dies ist völlig normal.
4. Es ist auch völlig normal, dass an der Schnecke und in der Matrize ein kleiner Rest Nudelteig übrig bleibt. Diesen Teig kann man in einem Gefrierbehälter einfrieren und sammeln, bis wieder eine Portion Nudelteig zusammen ist. Dann den Nudelteig einfach auftauen und vom Pasta Maker ausgeben lassen.
5. Einen Topf mit reichlich Wasser aufsetzen. Da kein Salz im Rezept ist, muss bitte das Kochwasser intensiver gesalzen werden.
6. Die Nudeln im Wasser mit einem Löffel kurz durchmischen und **4 bis 5 Minuten** sprudelnd kochen lassen. Bitte nach 4 Minuten eine Probe machen, ob die Nudeln bereits al dente sind. Hier muss jeder ein wenig selbst testen, wie er die Nudeln gegart haben möchte, einfach mal eine Nudel probieren.
7. Nach der Benutzung den Pasta Maker am besten mit kaltem (!) Wasser reinigen, dann ist er in Sekundenschnelle wieder sauber.

**!!!! Bitte beachten:** Achten Sie auf die allgemeinen Hinweise und auf die Gebrauchsanweisung Ihres Gerätes! Für Schaden an dem Pastamaker durch unsachgemäßen Gebrauch wird keine Haftung übernommen.

**Lesen Sie sich sowohl Rezept als auch Gebrauchsanweisung sorgfältig durch.**

Flammkuchenteig



# Zutaten

## Teig für ca. 2 Backbleche oder 4 runde Pizzableche

- **425g** lauwarmes Wasser (ca. 28°C)
- **50g** Olivenöl
- **8g** Salz
- **500g** Mix B Schär
- **21g** Frischhefe oder 10g Trockenhefe

# Herstellung

1. Den Ofen so heiß es geht **vorheizen**.
2. Alle **Teigzutaten** 5 Minuten bei mittlerer Geschwindigkeit gut **verkneten**.
3. Sofort so **dünn** wie möglich **ausrollen** und auf die gewünschte Größe **schneiden**.
4. Einen Rohling auf ein Backblech mit Backpapier legen. **Dünn** mit Sauerrahm **bestreichen**, Zwiebeln und Speck aufstreuen und dann mit Käse abschließen. In den heißen Ofen geben und bis zur gewünschten Farbe ohne Dampf backen.
5. Der Belag lässt sich sehr vielseitig variieren, z.B. Feigen, Birnen, Äpfel, Rucola usw. Es gibt keine Grenzen!





## Pizzateig

### Zutaten

mind. 5 Backbleche à 100g

- 250g Mix Brot Schär
- 175g Wasser (28°C)
- 2g Trockenhefe
- 15g Öl

15g Öl



## Herstellung

1. Den Ofen auf mind. 230°C Umluft oder 240°C Ober-/Unterhitze aufheizen.
2. Die Zutaten in der angegebenen Reihenfolge in die Rührschüssel geben. Zunächst 30 Sekunden auf langsamster Stufe mischen und dann 5 Minuten auf mittlerer Stufe kneten lassen. Bitte am Anfang mit einem Schaber den Rand der Schüssel sauber kratzen, sodass alle Zutaten im Teig ankommen.
3. Nach dem Ende der Knetzeit die Rührschüssel mit einem feuchten Tuch abdecken und 45 Minuten ruhen lassen.
4. Anschließend den Teig auf einem Tisch kurz durchkneten, in der gewünschten Dicke ausrollen und auf das dünn mit Olivenöl gefettete Backblech legen. Bitte kein Backpapier verwenden! Sonst bäckt der Teig unter Umständen nicht durch.
5. Je dünner der Teig ausgerollt wird, desto knuspriger wird er.
6. Bitte nicht zu viel Tomatensoße aufstreichen, sonst ertrinkt der Teig und wird matschig. Wenn man ihn auf ca. 1 cm Dicke ausrollt und den Rand etwas frei lässt, wird es eine tolle American Style Pizza mit schön knusprigem Rand. Wenn gewünscht, kann man in den Rand auch Käse einrollen.
7. Ohne Gare direkt nach Wunsch belegen und sofort in den aufgeheizten Ofen geben. Die Backzeit ist abhängig von der Leistung des Ofens und der gewünschten Bräune.

## Tipps

Dieser Teig kann bis zu 12 Stunden vor der Verarbeitung im Kühlschrank ruhen. Vor dem Ausrollen dann aber auf Zimmertemperatur bringen, sonst bricht er beim Verarbeiten. Nicht mehr kneten! Soll der Teig am Vortag zubereitet werden, bitte nur die Hälfte der Hefemenge nehmen und mit kaltem Wasser arbeiten. Den Teig dann über Nacht gut eingepackt im Kühlschrank lagern. Bei langer Teigführung muss der Teig vor dem Belegen wenigsten 15 Minuten maximal 30 Minuten Gare bekommen. Sollen mit dem Teig gefüllte Pizzabrötchen gemacht werden, bitte den Teig mit 20° C kaltem Wasser herstellen und 10 Minuten länger ruhen lassen. Nach dem Füllen der Brötchen weitere 20 Minuten garen lassen. Das kältere Wasser und die längere Ruhe geben dem Teig Stabilität, sodass er besser gefüllt werden kann. Die Zutaten für die Füllung müssen unbedingt Raumtemperatur haben, sonst wird der Teig um die Füllung herum zu fest. Soll der Pizzateig eingefroren werden, so muss der Teig als Kugel gut eingepackt werden. Bitte langsam im Kühlschrank auftauen lassen. Alternativ kann die Pizza fertig belegt auf Backpapier eingefroren und noch gefroren aufgebacken werden. Oder der Teigrohling kann 10 Minuten bei 210° Umluft (220°C Ober-/Unterhitze) angebacken und dann eingefroren werden. Später einfach belegen und fertig backen. Der Teig eignet sich außerdem für Stockbrot, Panzerottis oder Empanadas (ohne Gare nach dem Befüllen sofort abbacken).



## Hamburger Buns - Hotdog Buns

### Zutaten

Ergibt ca. 10 Stück

- 8g Salz
- 30g Zucker
- 4 EL Milch
- 80g Öl
- 420g Wasser (28°C)
- 500g Mehl farine Schär
- 10g Trockenhefe oder 21g Frischhefe

### zum Abstreichen

1 Eigelb gut mit 30g Milch und 2g Salz vermischen

Milch



## Herstellung

1. Salz, Zucker, Milch, Öl und Wasser zuerst in die Rührschüssel geben, dann das Mehl einwiegen und die Hefe auf das Mehl wiegen. **Frischhefe** muss nicht aufgelöst werden, es reicht völlig, wenn sie einfach auf die Zutaten **gebrösel**t wird.
2. Zunächst 30 Sekunden bei langsamer Geschwindigkeit **vermischen** lassen, dann 5 Minuten bei höchster Geschwindigkeit **kneten**. Es ist am Anfang sehr wichtig, den Rand der Schüssel mit einem Teigschaber sauber zu kratzen, damit alle Zutaten auch in den Teig kommen.
3. Nach dem Knetvorgang die Schüssel mit einem **feuchten Tuch abdecken** und 30 Minuten an einem warmen Ort (ca. 24 – 28°C) stehen lassen. Der Teig ist nach dem Kneten sehr weich, zieht aber während der Ruhephase noch nach, er wird fester.
4. Den Teig nach der Ruhe auf eine leicht mit Reismehl bemehlte Arbeitsfläche geben. Etwas platt klopfen und so zusammenlegen, dass eine Rolle entsteht.

### Hamburger Buns

80g Stücke abwiegen und zu Kugeln formen. Um eine glatte Oberfläche zu bekommen, am besten die Kugeln mit sehr wenig Reismehl 'schleifen'. Die Buns auf ein oder zwei Backbleche mit Backpapier legen und etwas flach drücken (auf ca. 1 bis 1,5 cm Höhe), damit sie nach dem Backen nicht zu viel Volumen haben. 30 Minuten bei Raumtemperatur unabgedeckt garen lassen.

### Hot Dog Buns

100g Stücke abwiegen und dann zu Kugeln formen. Für eine glatte Oberfläche die Kugeln mit sehr wenig Reismehl 'schleifen', dann in eine längliche Form rollen (ca. 10-15 cm). Die Rollen auf ein oder zwei Backbleche mit Papier legen und 30 Minuten bei Raumtemperatur unabgedeckt garen lassen.

### Beide Versionen

Gegen Ende der Garzeit den Ofen auf **200°C Umluft oder 210°C Ober-/Unterhitze** vorheizen, dabei eine leere, kleine feuerfeste (Metall-)Schüssel auf den Ofenboden stellen. Nach der Gare die Brötchen mit der **Ei-Milch-Mischung dünn abstreichen** und, wenn gewünscht, die Hamburger Buns mit **Sesam** bestreuen. Die Buns in den **Ofen** geben und ein Glas Wasser in die Schüssel am Ofenboden schütten; sofort den Ofen schließen. Je nach gewünschter Krustenfarbe ca. **20 bis 25 Minuten backen**. Vor der Verwendung bitte auskühlen lassen, denn je kälter sie werden, desto weicher werden sie. Eingefrorene Buns auftauen und dann aufgeschnitten, mit der Schnittfläche nach unten, kurz auftoasten.



Gnocchetti  
(mit und ohne Ei)

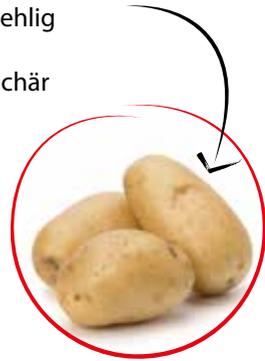
# Zutaten

## mit Ei

- **500g** Kartoffeln, mehlig
- **1** Ei (50g)
- **7g** Salz
- **75g** Mehl farine Schär

## ohne Ei

- **500g** Kartoffeln, mehlig
- **8g** Salz
- **100g** Mehl farine Schär



# Herstellung

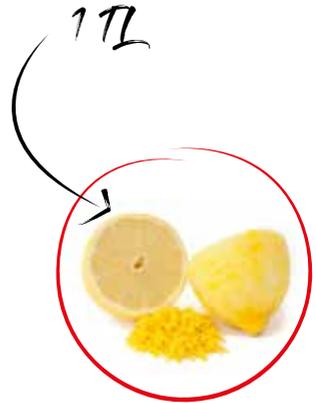
1. Die Kartoffeln mit Schale gar **kochen** und mindestens 1 Stunde auskühlen lassen und **schälen**. Die abgekühlten Kartoffeln durch eine **Kartoffelpresse** drücken. Sollte keine Presse im Haushalt sein, kann auch ein **Stampfer** benutzt werden. Hierbei ist aber darauf zu achten, dass in der Kartoffelmasse keine Stückchen mehr vorhanden sind. Gekochte Kartoffeln bitte nicht mixen, sonst werden sie schmierig.
2. Nun 75g **Mehl dazugeben** und von Hand **verkneten**.
3. Sollte der Teig noch zu klebrig und zu weich sein, den Rest des Mehls unterkneten und eventuell noch weiteres Mehl hinzufügen. Bitte dabei unbedingt berücksichtigen, dass das Farine nachzieht und sich die endgültige Festigkeit erst nach 15 bis 30 Minuten Ruhe zeigt.
4. Nach der Ruhephase den **Tisch dünn bemehlen** und den **Teig achteln**.
5. Nun dünne Stangen rollen und die Gnocchi in **ca. 1 bis 2 cm Stückchen** abschneiden. Diese Stücke dann leicht mit **Mehl bestreuen** und mit den Zinken einer **Gabel** das typische Muster eindrücken.
6. Einen großen Topf mit gut gesalzenem Wasser zum Kochen bringen und die Gnocchi in nicht zu großen Portionen **in das kochende Wasser** geben. Sie sinken zuerst zu Boden, nach ca. 2 Minuten schwimmen sie dann nach oben. Jetzt mit einem **Schaumlöffel** die Gnocchi aus dem Wasser nehmen und in ein **Sieb** geben, damit das restliche Kochwasser ablaufen kann.
7. Entweder die Gnocchi mit Sauce servieren oder in einer Pfanne in Butter nochmals anbraten.

Zucchini-Kuchen



## Zutaten

- **450g** Zucchini, fein geraspelt und ausgedrückt
- **200g** Mandeln, gemahlen
- **200g** Walnüsse, gemahlen
- **60g** Mix Kuchen & Kekse Schär
- **10g** Backpulver
- **6** Eier
- **3g** Salz
- **250g** Roh- oder Kristallzucker
- **1** Vanillezucker
- **15g** Zitronensaft
- **1 TL** Zitronenschale
- **50g** Öl



## Schokoglasur

1 Springform mit 26cm Durchmesser oder eine Auflaufform

## Herstellung

1. Die gewaschenen **Zucchini fein raspeln** und nach 5 Minuten richtig ausdrücken.
2. Den Ofen auf **170°C Umluft oder 180°C Ober-/Unterhitze** vorheizen; die Form **ausfetten** und mit ein wenig Mix Kuchen & Kekse austreuen. Überschüssiges Mehl abklopfen.
3. Zuchiniraspel, Walnüsse, Mandeln, Mehl und das Backpulver in dieser Reihenfolge in eine Schüssel geben, damit das Backpulver nicht frühzeitig aktiviert wird.
4. Die **Eier trennen**. Das **Eiweiß** mit einer Prise Salz und der Hälfte vom Zucker **steif schlagen**.
5. Die **Eigelbe** mit dem Rohzucker und Vanillezucker **schaumig schlagen**. Zitronensaft, Zitronenschale und Öl langsam unter die Masse laufen lassen.
6. Das schaumige Eigelbgemisch in eine große Schüssel geben und den **Eischnee** vorsichtig **unterheben**, sodass die Masse noch luftig bleibt.
7. Die restlichen Zutaten nun vermischen und ebenfalls vorsichtig unter die Eimasse heben.
8. Den Teig in die Springform geben und etwa **50 Minuten** backen.
9. Nach dem Abkühlen dünn mit einer Schokoglasur überziehen.



## Apfelstrudel

### Zutaten Teig

- **290g** Wasser, kalt
- **40g** Eigelb
- **10g** Tafellessig
- **560g** Mix Brot Schär
- **30g** Maisstärke
- **2g** Salz
- **30g** Butter, weich
- **100g** Zucker

Ergibt 2 kleine oder 1 großen Strudel.

### Zum Abstreichen:

- 1 Ei und 50g Milch mit einer Prise Salz verrühren
- Backpapier
- Puderzucker
- Ofen auf 200°C Umluft bzw. 210°C Ober-/Unterhitze vorheizen

### Zutaten Füllung

- **8 – 10** Äpfel (etwa 1 Kilogramm nach dem Schälen und Schneiden)
- **60g** Nüsse, gerieben
- **60g** Zucker
- **3g** Zimtpulver
- **30g** Sultaninen
- **30g** Pinienkerne
- **20g** Rum



## Herstellung

1. Als Erstes die flüssigen Teigzutaten in die Rührschüssel geben, anschließend die übrigen Zutaten dazugeben.
2. Den Teig anfangs **langsam kneten**, bis alle Zutaten vermischt sind, und dann auf Stufe 2 zu einem homogenen Teig verarbeiten. Das kann etwas länger dauern. (Die Knetstärke und –dauer richtet sich, wie immer, nach der verwendeten Küchenmaschine!)
3. Den Teig zu einer **Kugel formen** und gegen Austrocknen gut **abdecken**.
4. Für die Füllung die Äpfel schälen, entkernen, achteln und in feine Scheiben schneiden. Mit den weiteren Füllungszutaten mischen und bereitstellen.
5. Die Teigkugel nun zu einer **Stange von ca. 20 cm Länge rollen** und zwischen Backpapier auf 40 x 50 cm Größe und max. 1 mm Dicke ausrollen.
6. Die **Ränder** mit Eistreiche **abstreichen** und die Füllung gleichmäßig auf dem Teig verteilen. Dabei ca. 2 cm an allen Teigrändern freilassen.
7. Die Seiten einklappen und dann den Strudel mit Hilfe des Backpapiers **aufrollen**. Darauf achten, dass der Teig nicht am Backpapier kleben bleibt.
8. Den Strudel auf ein Backblech mit Backpapier legen und mit der Eistreiche komplett bepinseln.
9. Im auf 200°C Umluft bzw. **210°C Ober-/Unterhitze** vorgeheizten Ofen für ca. **30 Minuten backen**.
10. Nach dem Backen noch warm mit Puderzucker abstauben.

## Tipps

Werden zwei kleine Strudel gewünscht, zwei Teigportionen à 260g abwiegen und zu Kugeln formen. Abdecken gegen Austrocknen. Die Füllung vorbereiten. Die Kugeln auf eine Größe von 40 x 25 cm ausrollen, jeweils die halbe Füllmenge verteilen und wie oben beschrieben fortfahren. Die Backzeit um max. 5 Minuten verkürzen.



Zitronenkuchen

## Zutaten

- **150g** Butter, weich
- **140g** Zucker
- **5g** Zitronenschale, frisch gerieben
- **Saft einer Zitrone**
- **4** Eier (200g)
- **10g** Vanillezucker
- **140g** Milch
- **300g** Mix Kuchen & Kekse Schär
- **15g** Backpulver

1 Springform mit 26cm Durchmesser oder eine Auflaufform.

## Herstellung

1. Den Ofen auf **180°C Umluft oder 190°C Ober-/Unterhitze vorheizen**.
2. Die weiche Butter mit Zucker, Vanillezucker, Zitronensaft und -schale **schaumig schlagen**.
3. Danach die **Eier** einzelniterrühren.
4. Das Mehl und Backpulver vermischen und sieben. Abwechselnd mit der Milch in jeweils **drei Schüben** unter die Buttermasse rühren.
5. Die **Kuchenform** dünn mit Butter ausstreichen und mit Mehl bestäuben.
6. Die gesamte Masse in die Form geben und glattstreichen.
7. Den Kuchen in den heißen Ofen geben, ca. 50 Minuten backen und anschließend auskühlen lassen.

## Tipps

Bitte etwas aufpassen beim Schaumigschlagen, denn wenn die Butter zu lange geschlagen wird, wird der Kuchen später trocken!

## Zitronen-Tränke

- **Zitronensaft**
- **60g** Wasser
- **100g** Zucker

Alle Zutaten zusammen aufkochen lassen und noch heiß gleichmäßig auf dem ausgekühlten Kuchen verteilen.

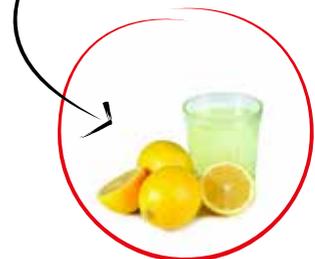
## Zitronen-Glasur

- **200g** Puderzucker, gesiebt
- **30g** Zitronensaft

Den Puderzucker zunächst mit der Hälfte des Zitronensaftes mischen und so lange weiter Saftiterrühren, bis eine leicht fließende Glasur entsteht.

Diese, wenn die Tränke eingezogen ist, gleichmäßig auf dem Kuchen verteilen.

Saft einer Zitrone





*Flexy Cookies*

## Zutaten

- **120g** weiche Butter
- **140g** Rohrzucker/Rohrzucker
- **50g** Kristallzucker
- **1** großes Ei (Größe L)
- **½** Teelöffel Vanilleextrakt
- **200g** Mix Kuchen & Kekse Schär
- **3g** Backpulver
- **2g** Salz
- **175g** Schoko-Chips

Ergibt etwa 18 Cookies  
Backpapier



## Herstellung

1. Ofen auf **175°C Umluft oder 185°C Ober-/Unterhitze vorheizen.**
2. Butter, Salz, Kristallzucker, Rohrzucker/Rohrzucker und Vanilleextrakt mit dem Knethaken ca. 5 – 8 Minuten **schaumig rühren.**
3. Dann das Ei mit **einem Löffel** Mix Kuchen & Kekse zugeben und weiter schaumig schlagen.
4. Das restliche Mix Kuchen & Kekse mit dem Backpulver vermischen und nach 5 Minuten unter die Butter-Zucker-Ei-Masse geben und gut verrühren, aber nicht zu lange.
5. Dann die **Schoko-Chips** oder Ähnliches unterlaufen lassen, bis alles gleichmäßig verteilt ist.
6. Dann die Masse **10 Minuten stehen lassen**, damit sie fester wird.
7. Mit der Hand oder einem Eisportionierer **Kugeln** auf das Backblech mit Backpapier geben.
8. Achtung, genug Abstand lassen, da die Cookies beim Backen ja breit laufen.
9. Die Cookies je nach Ofen 10 – 15 Minuten backen.
10. Die Cookies **auskühlen lassen** und in einer Keksdose aufbewahren.

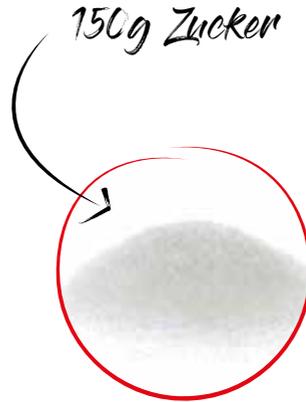
Biskuitrouladen



## Zutaten

- **150g** Zucker
- **120g** Eigelb
- **240g** Eiweiß
- **175g** Mix Kuchen & Kekse Schär
- **10g** Vanillezucker
- **2** Prisen Salz

Backpapier



## Herstellung

1. Mehl Mix Kuchen & Kekse sieben und Ofen auf 220°C Umluft (230°C Ober-/Unterhitze) **vorheizen**.
2. Zuerst das Eigelb mit der Hälfte des Zuckers sehr schaumig schlagen. Das kann bis zu 15 Minuten dauern, denn es soll **sehr hell** sein und **stabil**.
3. Dann das Eiweiß mit dem restlichen Zucker und dem Salz in einer **sauberen** Schüssel mit **sauberem** Rührbesen zu Eischnee schlagen, nicht zu steif aber schon stabil. Wenn er zu steif ist, muss man zu lange den Eischnee unterheben und die Masse verliert Stabilität.
4. Jetzt den Eischnee **vorsichtig** unter die Eigelbmasse heben und danach das Mehl **zügig unterheben**.
5. Die Masse auf ein Backblech mit Backpapier geben und gleichmäßig glattstreichen. Gleich im vorgeheizten Ofen 8–10 Minuten backen.



Venezianischer  
Nusskuchen

## Zutaten

- **165g** Butter, weich
- **140g** Kristallzucker
- **10g** Vanillezucker
- **3g** Salz
- etwas Zitronenaroma oder Zitronenabrieb
- etwas Butteraroma
- **100g** Nuss-Nougat (nicht der Brotaufstrich)
- **oder 50g** Nussmark ohne Zucker
- **185g** gemahlene, geröstete Nüsse
- **65g** Mix Kuchen & Kekse
- **5g** Backpulver
- **3** Eier
- zusätzlich gemahlene Nüsse und weiche Butter für die Form



## Herstellung

1. Die **gemahlene Nüsse** für den Teig auf einem Backblech bei 180°C Umluft (190°C O/U) etwas nachrösten; sie dürfen aber nicht zu dunkel werden und sollen ein intensives Nussaroma verströmen. Danach komplett auskühlen lassen.
2. Eine Rehrücken- oder eine alternative **Form** mit der weichen Butter fetten und mit den gemahlene, nicht nachgerösteten Nüssen **auskleiden**. Überschüssige Nüsse durch leichtes Klopfen auf die umgedrehte Form abschütteln.
3. Den Ofen auf 175°C Umluft oder 185°C Ober-/Unterhitze vorheizen.
4. Die weiche Butter mit dem Zucker, Vanillezucker, Butteraroma, Zitronenaroma, Salz und Nougat **schaumig schlagen**, bis die Masse hell geworden ist.
5. Währenddessen die gemahlene, gerösteten und ausgekühlten Nüsse mit Mix C und Backpulver **vermischen**. Nun abwechselnd Eier und Nuss-Mehl-Backpulver-Mischung unter die Butter laufen lassen.
6. Wenn alles vermischt ist, die Masse in die vorbereitete **Backform füllen**. Die Oberfläche glattstreichen und auf ein Gitter in das untere Drittel des Ofens stellen.
7. Den Nusskuchen ca. 40 bis 50 Minuten **backen** (Stäbchenprobe). Außerdem einmal zur Probe auf die Mitte des Kuchens drücken. Wenn er noch sehr leicht nachgibt, bitte noch etwas backen lassen. Bei diesem Kuchen gibt es keine feste Backzeit, sie hängt vom Ofen ab.
8. Nach Wunsch entweder mit Schokoglasur überziehen oder für den vollen Nuss-Genuss mit Haselnuss-Glasur überziehen.



## Löffelbiscuit

### Zutaten

- 80 g Eigelb
- 120 g Eiweiß
- 75 g Zucker
- 5 g Vanillezucker
- 140 g Schär Mix Kuchen & Kekse
- 3 g Salz

# Herstellung

1. Den Ofen auf 170°C Ober- und Unterhitze **vorheizen**.
2. Das **Eigelb** mit wenig **Zucker** mindestens 10 Minuten aufschlagen, sodass es hellorange und stabil ist. Kein Wasser zugeben!
3. Das **Eiweiß** mit dem restlichen **Zucker** und dem **Salz** zu einem steifen Schnee aufschlagen.
4. Die **Mehle** mischen und zur Auflockerung sieben.
5. Zunächst ein wenig Eischnee unter die Eigelbmasse heben, danach die Hälfte der Mehlmischung unterheben. Nun die Hälfte des restlichen Eischnees und anschließend das restliche Mehl unterheben. Zum Schluss den letzten Eischnee unterheben.
6. Die Masse mit einer **Lochtülle** auf ein Backblech dressieren und wenn gewünscht, die Löffelbiskuite mit Kristallzucker bestreuen.
7. Im Ofen für ca. 16 Minuten, je nach gewünschtem Bräunungsgrad, backen.
8. Beim Backen den Stil eines Holzlöffels in die Ofentür einklemmen, damit der Wasserdampf abziehen kann, denn zu viel Feuchtigkeit im Ofen lässt die Löffelbiskuite nicht stabil werden. Schaltet sich der Ofen aus, wenn die Tür geöffnet wird, dann bitte die Tür während des Backens immer wieder kurz öffnen.
9. Nach dem Backen auskühlen lassen.





Rieslingspascheteiten  
(110 Stück)

## Zutaten

### Für die Marinade

- **900g** Fleisch (Schwein, Kalb, Rind)
- **3 Scheiben** Speck (mager)
- **1 große** Zwiebel
- **2 Zehen** Knoblauch
- **1 Stange** Lauch
- **2** Möhren
- **4** Gewürznelken
- **3** Lorbeerblätter
- **3** Wacholderbeeren
- **2 Prisen** Salz + Pfeffer (nach Geschmack)
- **1L** Elbling

### Für den Reibeteig nach Oliver Welling

- **500g** Schär Mix Brot
- **235g** Butter, kalt gewürfelt
- **175g** Wasser, kalt
- **50g** Ei (ein Ei)
- **4g** Hefe
- **6g** Salz

### Für die Sülze

- **½ L** Riesling
- **2 Päckchen** Sülze

### Fürs Backen

- **1** Ei
- **1** Eiweiß
- **1EL** Milch

# Herstellung

## Tag 1

1. Das **Fleisch** und den Speck sehr klein schnetzeln, alternativ auch mahlen.
2. Zwiebel, Knoblauch, Lauch und Möhren sehr klein schneiden und mit den Gewürzen zum Fleisch geben.
3. Den **Wein** darüber gießen, vermischen und 2 Tage abgedeckt im Kühlschrank marinieren lassen.



## Tag 2

Den **Teig** zubereiten:

Alle Zutaten in die Rührschüssel der Küchenmaschine geben und zu einem Teig verkneten bis keine Butterstücke mehr sichtbar sind. Den Teig eingepackt im **Kühlschrank** aufbewahren.

## Tag 3

1. Die Füllung gut abtropfen lassen, eventuell etwas ausdrücken.
2. Den Teig in **2 teilen**, einen Teil wieder kühl stellen.
3. Teig portionsweise **ausrollen, Rechtecke** von 15x13 cm ausschneiden und auf Backpapier legen. Von jedem Rechteck 3 Ränder (außer unten) etwa 1 cm mit Eiweiß einpinseln. Pro Rechteck eine Handvoll Füllung auf dem unteren Rand verteilen und mit Hilfe des Backpapiers aufrollen.
4. Die Füllung eventuell etwas hineindrücken und die Seiten mit Hilfe von Eiweiß gut **verschließen**. Mit einem Apfelstecher einen Schornstein in die Mitte des Teiges stechen. Mit Teigresten und Eiweiß kann dieser nach Belieben dekoriert werden.
5. Das Ei mit der Milch vermischen und die Pasteten **einpinseln**.
6. Ungefähr **45 Minuten bei 180° Grad** Umluft backen bis sie hellbraun sind. Ein paar Stunden abkühlen lassen.
7. **Riesling erhitzen**, Sülze zugeben und kurz aufkochen lassen.
8. 15 Minuten **abkühlen** lassen und vorsichtig bis die Oberkante in die Schornsteine gießen. Kühl stellen und wiederholen bis die Sülze aufgebraucht ist.
9. Vor dem Verzehr ein paar Stunden kühl stellen. Die Pasteten können 4-5 Tage kühl aufbewahrt werden. Ergibt **10 Stück**.

**ALIG a.s.b.l.**

110, avenue Gaston Diderich, L-1420 Luxembourg

Tél. : (+352) 26 38 33 83

contact@alig.lu - **www.alig.lu**

 alig Luxembourg





**ALIG a.s.b.l.**

---

**Association Luxembourgeoise  
des Intolérants au Gluten**

110, avenue Gaston Diderich, L-1420 Luxembourg  
Tél. : (+352) 26 38 33 83  
contact@alig.lu - [www.alig.lu](http://www.alig.lu) -  alig Luxembourg