Rezeptesammlung
Kochkurs am 17.02.2020
In Markt Erlbach

Bayerische Jungbauernschaft – Bezirksverband Mittelfranken e. V.

„Finger- und Partyfood“

Pizzawaffeln

300	g	Mehl	Alles zu einem glatten Teig kneten.
2	St	Eier	
80	g	Margarine	
250	ml	Milch	
1	TL	Backpulver	
½	TL	Salz	
1 kl.	DS	Tomatenmark	
100	g	Schinken	Schinken und Paprika fein würfeln und alles gründlich vermengen. Dann einfach im heißen Waffeleisen portionsweise backen.
100	g	Käse, gerieben	
1	St	Paprika	
		Pizzagewürz	

Spaghetti Muffins

250	g	Spaghetti	Spaghetti bissfest in Salzwasser garen.
70	g	Bacon	Speck und Zwiebeln in feine Würfel schneiden und ein einer Pfanne andünsten. Muffinform einfetten. Abgegossene Spaghetti mit einer Gabel zu kleinen Nestern formen und in die Muffinmulden setzen. Backofen auf 180°C vorheizen.
1	St	Schalotte	
100	g	Parmesan	Käse reiben und
3	St	Eigelb	mit Eigelb und Sahne vermischen. Speck- Zwiebel – Masse unterheben.
200	ml	Sahne	
		Salz & Pfeffer	Abschmecken und die Eimasse auf die Mulden verteilen. Ca. 25 Min. backen.

Vegetarische Version: 100 g TK Erbsen in 1 EL Butter 5 Minuten andünsten und unter die Käse-Ei Mischung heben.

Süßes Schokobecher-Dessert

250	g	Mascarpone	Alles zu einer glatten Masse verrühren.
250	g	Magerquark	
200	g	Schmand	
50	g	Nutella	
5	EL	Amaretto	
50	g	Zucker	
		Schokobecher	In die Schokobecher füllen.
		evtl. Krokant	Mit Krokant und Schokoladenstreuseln verzieren.
		Schokostreusel	

Tipp: Erst kurz vor dem Servieren die Masse in die Schokobecher füllen. Diese weichen schnell auf.

Lachs-Wraps

2	St	Paprika, Rot & Gelb	Paprika fein würfeln.
250	g	Salat	Salat waschen und trockenschleudern.
1	Box	Kresse	Kresse abspülen und trocken tupfen.
8	St.	Wraps	Im Backofen oder der Pfanne kurz erwärmen.
300	g	Crème fraîche	Crème fraîche und Sahnemeerrettich verrühren und abschmecken.
2	EL	Sahnemeerrettich	
		Salz, Pfeffer, Zucker	
250	g	Räucherlachs	Die Wraps mit der Sauce bestreichen. Je 1 – 2 Scheiben Lachs auf den Wrap legen. Salat, Paprika und Kresse bestreuen. Die Tortillas fest aufrollen, halbieren und sofort servieren oder kurz kaltstellen.

TIPP: Stellen Sie die Tortillas zum Servieren in niedrige Gläser oder umwickeln Sie das untere Ende fest mit einer Serviette. Die Lachs-Wraps nicht zu lange vor dem Verzehr vorbereiten, da sie sonst durchweichen.

Toffifee-Taschen

1	Rolle	Blätterteig	Den Blätterteig ausrollen und in der Längsmitte halbieren
1	Pack.	Toffifee	Auf die 2 Teighälften je 6 Toffifee legen. Teig zuschneiden und den Rand
1	St.	Ei	mit einen verrührten Ei bestreichen. Teigtaschen zuklappen, mit der Gabel Teig festdrücken und Taschen oben mit Ei bepinseln. Im Ofen bei 180°C ca. 20 15 – 20 min backen.

Windbeutel: Süß oder Pikant

500	ml	Wasser	In einem Topf zum Kochen bringen und dann sofort von der Kochstelle nehmen. Backofen auf 200°C vorheizen.
1	Prise	Salz	
100	g	Butter	
300	g	Mehl	Mehl auf einmal in die heiße Flüssigkeit geben und mit dem Rührgerät glattrühren. Wieder auf die noch warme Platte stellen und den Teig „abbrennen“ lassen bis sich die Masse als Kloß vom Topfboden gelöst hat und sich eine weiße Teighaut gebildet hat. Den Teig etwas abkühlen lassen.
8	Stück	Eier	Eier nach und nach zugeben, dabei den Teig nach jedem Ei gut glattrühren!
2	Msp.	Backpulver	Backpulver in den erkalteten Teig rühren. (Der Teig muss glänzend sein und Spitzen bilden, wenn man ihn hochzieht) Mit dem Spritzbeutel den Brandteig auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech spritzen und ca. 20 Min. goldgelb backen. Während des Backens das Backrohr nicht öffnen!! Sonst fallen die Windbeutel in sich zusammen. Windbeutelspitze nach dem Backen sofort mit einer Schere weit aufschneiden, das später problemlos die Masse eingespritzt werden kann und auskühlen lassen.

für die süße Füllung

400	Ml	Sahne	Sahne fest schlagen. Vanillinzucker und Sahnefest unterrühren.
2	Pck.	Vanillezucker	
1	Pck.	Sahnesteif	
		Erdbeeren o. beliebiges Obst	Früchte klein schneiden, evtl. klein mixen und unter die Sahne heben. Mit einem Spritzbeutel die Sahnemasse in die Windbeutel füllen. Ca. 30 Min. Kalt stellen und
	etwas	Puderzucker	kurz vor dem Servieren mit Puderzucker bestäuben.

für die pikante Füllung

50	ml	Sahne	Sahne fest schlagen.
100	g	Frischkäse	Frischkäse nach und nach mit den Kräutern unterrühren.
1	EL	TK Kräuter	
	Salz, Pfeffer		Abschmecken und mit einem Spritzbeutel in die Windbeutel einfüllen. Vor dem Servieren kaltstellen.

Tipp: Möchte man weniger Windbeutel backen, kann man die Zutaten halbieren.
Die fertigen Windbeutel kann man gefüllt oder ungefüllt sehr gut einfrieren.

Blätterteig-Schinken-Käse-Stangen

1	Rolle	Blätterteig	Den Blätterteig ausrollen und eine Teighälfte.
200	g	Schmand	Mit gut der Hälfte des Schmands bestreichen.
80	g	Schinkenwürfel	Die Hälfte der Schinkenwürfel und des Käses darauf verteilen. Die Seite des Blätterteiges, die nicht belegt ist, über die andere Seite klappen. Wiederum die Hälfte des Teiges mit dem restlichen Schmand bestreichen und die Schinkenwürfel und Käseraspel darauf geben. Die unbestrichene Teighälfte darüber klappen. Den Blätterteig in Streifen schneiden. Vorsichtig spiralförmig drehen und auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen. Bei 180° ca. 25 Minuten backen.
100	g	Käse, gerieben	

Variante: Sehr gut schmecken diese Stangen auch, wenn man statt Schinken geräucherten Lachs verwendet. Dafür braucht man dann ca. 180 g.

Viel Spaß beim Nachkochen!

Der Bezirksverband Mittelfranken 😊