

Schnecken zum Heißgetränk

Hallo,

da mein Freund Gehweida sich das Rezept gewünscht hat möchte ich es Euch aufschreiben

Wir machen es heute mit Fertig-Blätterteig aus dem Kühlschrank

Den Blätterteig eine halbe Stunde bei Zimmertemperatur liegen lassen.

Für jede Variante braucht man eine Blätterteigstange
Blätterteig ausrollen



Variante I:

100g Mandeln gemahlen

1 Tl Zimt und Zucker

50 ml Milch

Alles mischen das eine Art Creme entsteht jenach Wunsch noch was Milch zugeben

Creme auf dem Blätterteig mit einem nassen Löffel verteilen.

Blätterteig nun ganz fest zu einer Rolle von der Längstseite her Rollen.

Mit einem Messer □ ca.

2 cm große Scheiben schneiden und auf ein Blech mit Backpapier legen.

Die Scheiben mit Eigelb bepinseln.

Bei 200 Grad ca. 12 Min backen.

Bedenkt jeder Herd ist anders behaltet die Schnecken im Auge

Variante II



100g Mandeln gemahlen

80g Nutella

50 ml Milch

Alles mischen das eine Art Creme entsteht jenach Wunsch noch was Milch zugeben

Creme auf dem Blätterteig mit einem nassen Löffel verteilen.

Blätterteig nun ganz fest zu einer Rolle von der Längstseite her Rollen.

Mit einem Messer □ ca. 2 cm große Scheiben schneiden und auf ein Blech mit Backpapier legen.

Die Scheiben mit Eigelb bepinseln.

Bei 200 Grad ca. 12 Min backen.

Bedenkt jeder Herd ist anders behaltet die Schnecken im Auge



Variante III

150g Quark

Zitronenabrieb

Rosinen

Alles mischen das eine Art Creme entsteht jenach Wunsch noch was Milch zugeben

Creme auf dem Blätterteig mit einem nassen Löffel verteilen.

Blätterteig nun ganz fest zu einer Rolle von der Längstseite her Rollen.

Mit einem Messer □ ca. 2 cm große Scheiben schneiden und auf ein Blech mit Backpapier legen.

Die Scheiben mit Eigelb bepinseln.

Bei 200 Grad ca. 12 Min backen.

Bedenkt jeder Herd ist anders behaltet die Schnecken im Auge



□ Apfelkuchen mit Decke

Ihr wisst als Koch mag man nicht so Dinge wie backen. Das ist nicht bei jedem Koch so aber die meisten schon

Heute wage ich mich an ein Apfelkuchen mit Decke



Dafür braucht Dr.Bob

350g Mehl

125g Zucker

Abrieb einer Biozitronne

125g Butter

2 Eier

1 El Rum

100g Marzipan

1 Kg Äpfel geschält, entkernt und geviertelt

50g Butter

1 El Rum

Saft einer Zitrone

Puderzucker

Mandeln gehackt

Mehl in die Küchenmaschine geben und die Butter in Stücken zugeben und langsam kneten. Die Eier zugeben und weiter kneten. Zucker, Zitronen Abrieb und den Rum zugeben. Alles 10min kneten.

Den Teig zudecken und 3 Stunden ruhen lassen.

2/3 den Teiges in eine gebutterte Form geben und verteilen einen Rand hochziehen nicht vergessen. Das ein sogenanntes Sofa entsteht.

Marzipan ausrollen und auf den Boden legen

Den Rest Teig mit Mehl bestäuben und ausrollen als Decke.

Die Äpfel in Butter anschwitzen den Rum zugeben.

Alles auf den Teig mit Marzipan geben.

Vorsichtig die Decke drauflegen

Nun alles bei 200 Grad ca. 45 Minuten backen

Nach dem Backen und Abkühlen

Zitronensaft mit Puderzucker mischen und auf dem Kuchen verstreichen

Mit Mandeln verzieren





Apfelkuchen

Möhrentorte

Da heute Karsamstag ist habe ich überlegt eine Möhrentorte zu backen.

Die letzte Möhrentorte ist schon fast 10 Jahre her.



Möhrentorte

Das braucht Dr. Bob für die Möhrentorte

450g Möhren geschält und geraspelt

7 Eiweiß

7 Eigelb

200g Zucker

2 El Vanillezucker

Abrieb von einer Bio Zitrone

1 Prise Salz

400g Haselnuss gemahlen

100g Mehl Typ 405

1 Tl Backpulver

200g Marzipan Rohmasse

Puderzucker

4 El Konfitüre

Butter für die Kuchenform

50 g Mandeln für die Form

So macht es Dr. Bob

Zuerst Butter in die Form aus und Mandeln sie aus

Eiweiß aus 7 Eier steif schlagen

7 Eigelb in die Küchenmaschine geben und schaumig schlagen.

Zucker mit Vanillezucker, Zitronenabrieb und Salz mischen.

Langsam zu dem Eischaum geben und 4 Minuten schlagen lassen.

Haselnuss und Möhren langsam einstreuen und rühren lassen.

Mehl und Backpulver mischen. Beides sieben und langsam in die

Nuss-Möhrenmischung geben langsam rühren.

Den Eischnee langsam unter die Mischung ziehen.

Alles in die Backform füllen und glatt streichen.

Alles bei 160•Grad backen – Etwa 60min

Nach dem Backen den Biskuitkuchen 10min ruhen lassen und dann aus der Form lösen.

Auf einem Kuchengitter auskühlen lassen.

Marzipan mit Puderzucker bestreuen und ausrollen.

Konfitüre in einem Topf erhitzen

Die Konfitüre auf den Biskuitkuchen verstreichen.

Aus dem Marzipan ein Deckel schneiden und auf die Konfitüre legen.

Nun mit Marzipanmöhren verzieren.

Man kann den Marzipan auch einfärben



Puddingpizza a la Dr. Bob

Dieser Dessert begeistert Groß und Klein

Zutaten für 8 Personen

1 Liter Milch
Vanillepuddingpulver
Zucker

500g Erdbeeren
250g Himbeeren
200g Heidelbeeren
2 Kiwi

Mark einer halben Vanilleschote
(Wahlweise geht auch Vanillezucker)

Weisse Schokolade

So macht es Dr. Bob

Pudding nach Packungsanweisung kochen und abkühlen lassen.

Erdbeeren bis auf 4 Stück in ein hohes Gefäß geben und ein paar Himbeeren zugeben. Mark der Vanilleschote auskratzen zu den Erdbeeren geben etwas Zucker dazu.

Alles mit dem Passierstab zu Erdbeer-Himbeermus verarbeiten.

8 Kuchenteller vorbereiten auf jeden Teller 3 Esslöffel Pudding geben und verstreichen das es ein Pizzaboden gibt. 2 Esslöffel Erdbeer-Himbeermus als Tomatensauce auf dem Pudding verteilen.

Heidelbeeren, Erdbeeren und Kiwi als Belag auf der „Pizza“ Verteilen.

Weisse Schokolade mit einem Sparschäler über der Pizza abschälen als Käse

Fertig

Achtung Suchtgefahr

