

Kohlrabi aus der Speedykiste

Kohlrabitaschen

Zutaten für 8 Portionen:

200 g Butter
1 Ei zum Bestreichen
250 g Magerquark
250 g Vollkornmehl
1 Prise Pfeffer
1 Prise Salz

Zutaten für die Füllung

1 Knoblauchzehe
300 g Kohlrabi
1/2 Bund Petersilie
200 g Schafkäse
1 Zwiebel
1 Schuss Olivenöl

Zubereitung:

(Zubereitungszeit ca. 20 Minuten + 30 Minuten Ruhezeit)

Für die Taschen Magerquark, Butter, Vollkornmehl und Salz rasch zu einem Teig verkneten, kühl stellen und mindestens eine halbe Stunde ruhen lassen.

Für die Füllung Zwiebel und Knoblauch hacken, in Olivenöl glasig andünsten, Kohlrabi putzen, grob raspeln und kurz mitdünsten.

Zerbröselten Schafkäse beifügen und mit gehackter Petersilie, Salz und Pfeffer würzen. Füllung kühl stellen und Backofen auf 200 °C vorheizen.

Teig dünn ausrollen und in 8 Quadrate schneiden. Etwas von der Füllung in die Mitte setzen. Teig diagonal zusammenklappen und den Rand andrücken.

Die Taschen mit verquirltem Ei bestreichen und bei 200 °C ca. 20 Minuten goldgelb backen.

Originalrezept entnommen aus: gutekueche.at

Vegane Milchschnitte

Zutaten für 12 Stück:

Für den Teig

250 g Weizenmehl oder Dinkelmehl (Type 405 oder 630)
40 g Backkakao
2 TL Espresso - Pulver (optional)
120 g Zucker
1 Pck. Vanillezucker
1 TL Backpulver (gestrichen)
1 Prise Salz

300 ml Mineralwasser (mit Kohlensäure)
80 ml neutrales Speiseöl (z.B. Rapsöl)
Etwas Fett für die Form

Für die Creme

200 ml vegane Schlagcreme
200 g veganer Vanillepudding
1 Pck. Sahnesteif (optional)

Zubereitung:

(Zubereitungszeit ca. 60 Minuten + Backzeit 15 Minuten)

Den Ofen auf 180 °C Umluft vorheizen. Ein Backblech mit einer Backmatte auslegen und einen Backrahmen (ca. 36 x 26 cm) aufstellen. Backmatte und Backrahmen leicht einfetten. Für den Teig Mehl, Kakao, nach Belieben Espresso, Zucker, Backpulver und Salz in einer Schüssel mischen.

Wasser und Öl zugeben und alles zügig, aber gründlich mit dem Schneebesen zu einem glatten Teig verrühren. Teig auf das vorbereitete Blech geben und im vorgeheizten Ofen ca. 15 Minuten backen. Langsam abkühlen lassen, damit keine Risse entstehen.

Wir empfehlen für den Geschmack und die Farbe etwas Espresso-Pulver hinzuzufügen – so schmecken sie noch intensiver.

Inzwischen für die Creme die vegane Schlagcreme steif aufschlagen (Sahnesteif einrieseln lassen – empfohlen, wenn du die Schnitten etwas aufbewahren möchtest). Den Pudding in eine Schüssel geben. Die geschlagene Creme nach und nach unterheben. Bis zur Weiterverarbeitung kalt stellen. Den abgekühlten Schokokuchen aus dem Rahmen lösen und die Teigplatten zuschneiden. Wir haben die Schnitten in 24 ca. 4,5 x 8,5 cm große Stücke geschnitten, du kannst sie aber auch gerne größer oder kleiner zuschneiden. Je zwei Teigstücke bereitlegen, eines mit der oberen Backseite nach oben, eines mit der oberen Backseite nach unten.

Die gekühlte Creme mit einem Teelöffel auf die obere Backseite auftragen. Dabei darauf achten, dass sie möglichst gleichmäßig dick, bis in die Ecken verteilt ist. Einen schmalen Rand frei lassen.

Den Deckel (mit der oberen Backseite nach unten) auf die Creme setzen und leicht andrücken, sodass die Creme bis zum Rand herausgedrückt wird. Falls du zu viel Creme aufgetragen hast, diese mit einer Palette abtragen und glatt streichen. Fertige Milchschnitten bis zum Servieren im Kühlschrank aufbewahren. Das Rezept ergibt ca. 12 vegane Milchschnitten. Gekühlt sind diese mindestens 3 Tage lang haltbar.

Originalrezept entnommen aus: einfachbacken.de

Avocado aus der Rohkostkiste

Gebackene Avocado mit Bacon

Zutaten:

2 EL Paprika, in kleinen Würfeln
1 EL Schnittlauch
1 Avocado
40 g geriebenen Cheddar
150 g Hackfleisch
ca. 6 Scheiben Bacon
Barbecue-Soße

Zubereitung:

(Zubereitungszeit ca. 25 Minuten)

Schneide die rote Paprika in kleine Würfel. Gib die Würfel zusammen mit Schnittlauch in eine Schüssel. Halbiere nun eine Avocado und hole den Kern heraus. Vergrößere die Mulde in der Avocado noch etwas mit einem Löffel und gib das Rausgeschabte zu den Paprika-Würfeln.

Reibe noch Cheddar in die Schüssel und vermenge alle Zutaten. Jetzt kannst du die Füllung in die aufgeschnittene Avocado geben.

Lege beide Avocado-Hälften aufeinander und presse sie gut zusammen. Drücke das Hackfleisch mit den Händen zu einem Fladen und umwickle dann die Avocado damit.

Zum krönenden Abschluss wird die Avocado im Hack-Mantel noch mit Bacon umwickelt und mit Barbecue-Soße bepinselt. Jetzt geht's in den Ofen für 20 Minuten bei 160 °C Umluft.

Originalrezept entnommen aus: leckerschmecker.me