



Broccoli aus der Speedy- Gemüse-, Regionalkiste sowie dem Vollsortiment

Broccolistrudel

Zutaten:

Zutaten für den Strudelteig

280 g Dinkelmehl (Typ 812)

3 EL Öl

175 ml Wasser

1 Prise Salz

Zutaten für die Füllung

500 g Broccoli

5 Knoblauchzehen

100 g Pecorino

1 TL Salz

½ TL Pfeffer

Etwas Zitronenabrieb

1 Ei

8 EL Olivenöl

Zubereitung:

Zubereitungszeit: ca. 60 Minuten

Zuerst Mehl mit Öl, Salz und Wasser zu einem glatten Teig verarbeiten und eine Stunde ruhen lassen.

Den Broccoli in der Zwischenzeit waschen und klein schneiden. Den Knoblauch schälen und in dünne Scheiben schneiden. Den Pecorino hobeln.

Nun Broccoli, Pecorino, Knoblauch, Pfeffer, Salz, den Zitronenabrieb und das Ei mit der Hälfte des Olivenöls vermischen.

Den Teig nun in drei Teile teilen. Jedes Teil einzeln dünn ausrollen.

Eine Form mit Olivenöl auspinseln und dann das erste Teigstück hinein legen, die Hälfte der Füllung hineingeben und die überlappenden Teigränder darüber schlagen. Diese mit Olivenöl einpinseln. Mit der nächsten Teigschicht und der zweiten Hälfte der Füllung ebenso verfahren. Zum Schluss die letzte Teigschicht darüber legen, wieder gut mit Olivenöl einpinseln, besonders dort, wo Teig auf Teig liegt. Im vorgeheizten Backofen bei 180 °C Umluft ca 30 bis 40 Minuten backen.

Originalrezept entnommen aus: "gutekueche.at"

Ringelbete aus der Regionalkiste Eingelegte Ringelbete



Zutaten für 1 Glas (ca. 500ml):

500 g Ringelbete

1 TL Senfseed

1 TL schwarze Pfefferkörner

1/2 TL Koriandersamen

1/2 TL Fenchelsamen

50 g Zucker

100 ml Weißweinessig

1 TL Meersalz

20 g Silberzwiebeln

Zubereitung:

Zubereitungszeit: ca. 60-90 Minuten

Ringelbeten putzen, schälen und in feine Scheiben hobeln. Gewürze in einer Pfanne ohne Fett rösten bis sie anfangen zu duften.

Zucker in einem Topf leicht karamellisieren. Mit Weißweinessig und 300 ml Wasser ablöschen.

Gewürze, Meersalz und Silberzwiebeln unterrühren und einmal aufkochen lassen.

Ringelbeten-Scheiben in ein sterilisiertes Einmachglas füllen und mit dem Sud übergießen.

Geschlossenes Einmachglas in einen Topf stellen, mit Wasser auffüllen und aufkochen lassen. Einmachglas ca. 1 Stunde köcheln lassen und anschließend ca. 10 Minuten im Wasser auskühlen lassen.

Originalrezept entnommen aus: "kuechengoetter.de"

Spitzbuben – Plätzchen mit Marmelade



Zutaten für ca. 40 Stück:

Für den Teig

200 g weiche Butter

100 g Puderzucker

50 g brauner Zucker

2 Eier

300 g Weizenmehl Type 550

100 g blanchierte gemahlene Mandeln

10 g Salz

Für die Füllung

150 g rote Marmelade (z.B. Johannisbeere, Kirsche oder Waldfrucht)

Für die Deko

Puderzucker

Zubereitung:

Butter und beide Zuckersorten in eine große Rührschüssel geben und 2 Minuten lang auf schneller Stufe aufschlagen. Eier einzeln dazugeben und auf langsamer Stufe unterlaufen lassen.

Mehl, Mandeln und Salz hinzugeben und auf langsamer Stufe maximal 2 Minuten einkneten. Teig in Frischhaltefolie wickeln und mindestens 1 Stunde, besser 4-12 Stunden kühl ruhen lassen.

Backofen auf 180°C Ober- und Unterhitze vorheizen.

Teig auf eine Dicke von 5 mm ausrollen, mit den Ausstechern eine gleiche Anzahl von Unter- und Oberseiten ausstechen und mit kleinem Abstand auf ein Backblech legen.

Im vorgeheizten Ofen 8-12 Minuten backen, bis eine leichte Bräunung erreicht ist. Auf einem Gitter vollständig auskühlen lassen.

Marmelade in einen Spritzbeutel füllen und auf die Unterseiten der Plätzchen jeweils einen etwa 2 cm großen Klecks aufdressieren. Oberseiten aufsetzen und gegebenenfalls mit Puderzucker dekorieren.

Originalrezept entnommen aus: "springlane.de"