

Inhalt

Los geht's 6

Herzhafte Häppchen 10

Muffins, Cupcakes und Kekse 32

Kuchen und Torten 90

Desserts und Partyideen 132

Register 188



Fleisch-Tomaten-Tartes

ERGIBT 24 STÜCK

- 6 Scheiben Mürbeteig aus dem Kühlregal
- 1 EL Öl
- 1 gehackte Zwiebel
- 2 zerdrückte Knoblauchzehen
- 500g Rinderhack
- 2 EL Weizenmehl
- 375 ml Fleischbrühe
- 4 EL Tomatensoße oder Ketchup
- 2 TL Worcestersoße
- ½ TL gemischte gerebelte Kräuter
- 2 kleine Tomaten, in Scheiben
- ½ TL gerebelter Oregano
- Ketchup zum Servieren

- 1 Heize den Backofen auf 200 °C vor.
- 2 Aus dem Teig 24 Kreise (Durchmesser 7 cm) ausstechen. Die Vertiefungen der Muffinform bestreichst du mit etwas Butter, dann drückst du die Teigkreise hinein.
- 3 Jetzt erhitzt du das Öl in einem Topf und lässt Zwiebel und Knoblauch darin 2 Minuten braten. Dann sollte die Zwiebel weich sein. Jetzt kommt das Hack hinzu, das du so lange krümelig brätst, bis es eine schöne braune Farbe hat (ca. 5 Minuten).
- 4 Rühre das Mehl ein und lasse das Ganze noch eine Minute braten. Dann kommen Brühe, Soßen und Kräuter in den Topf. Lasse das Ganze 5 Minuten köcheln, bis es sämig wird, ab und zu umrühren. Abkühlen lassen.
- 5 Die Füllung kommt jetzt in die vorbereiteten Vertiefungen. Lege jeweils 2 Scheiben Tomaten darauf und bestreue diese mit Oregano. 25 Minuten backen, dann sind die Tartes goldgelb und knusprig. Heiß mit Ketchup essen.



Seemannsknoten

ERGIBT 24 STÜCK

- 1 Rolle Blätterteig aus dem Kühlregal
- 1 verquirltes Ei
- 1 EL Sesamsamen
- 20g geriebener Gouda-Käse

- 1 Heize den Backofen auf 210 °C vor und bestreibe ein Backblech mit etwas Öl.
- 2 Rolle den Teig auseinander und schneide ihn einmal durch und dann von der breiten Seite in 2 cm breite Streifen.
- 3 In jeden Streifen machst du einen einfachen Knoten. Aufs Backblech legen.
- 4 Die Knoten mit Ei bestreichen und mit Sesam und Käse bestreuen.
- 5 Die Seemannsknoten in 10 Minuten goldgelb backen. Auf einem Rost abkühlen lassen.

Hinweis: Die Seemannsknoten können schon 3 Tage vorher gebacken werden. Bewahre sie in einem luftdichten Gefäß auf, das an einem kühlen, trockenen Ort steht.



Mais-Paprika-Tartelettes

ERGIBT 36 STÜCK

3 aufgetaute TK-Blätterteig-Platten
310g Mais aus der Dose, abgetropft
150g geriebener Bergkäse oder mittelalter Gouda
1 kleine rote Paprikaschote, entkernt, fein
gewürfelt
2 verquirlte Eier
3EL Buttermilch
170g Sahne
1 TL Tafelsenf
1 Spritzer Tabascoße

- 1 Lege die aufgetauten Blätterteig-Platten auf eine leicht bemehlte Fläche. Heize den Backofen auf 200 °C vor und fette drei Muffinbleche mit jeweils zwölf Vertiefungen ein. Mit einer 6 cm großen Ausstechform stichst du 36 Kreise aus dem Teig aus. Jeden Teigkreis in eine der Vertiefungen der Muffinbleche legen und andrücken. Mit einer Gabel den Teig mehrmals einstechen.
- 2 Mische Mais, Käse und Paprika in einer Schüssel und würze nach deinem Geschmack. Dann Eier, Buttermilch, Sahne, Senf und Tabascoße verrühren.
- 3 Etwas von der Gemüsemischung auf jede Tartelette geben und mit der Eier-Sahne-Mischung begießen. Die Förmchen dürfen richtig voll sein. Die Tartelettes 20–25 Minuten backen und vor dem Essen abkühlen lassen.



Hähnchenrollen

ERGIBT 36 STÜCK

- 3 aufgetaute TK-Blätterteig-Platten
- 2 verquirlte Eier
- 750g Geflügelhackfleisch
- 4 fein gehackte Frühlingszwiebeln
- 80g frische Semmelbrösel
- 1 fein geriebene Möhre
- 2EL fruchtiges Chutney
- 1 EL süße Chilisoße
- 1 EL frisch geriebener Ingwer
- Sesamsamen zum Bestreuen

- 1 Lege die aufgetauten Blätterteig-Platten auf eine leicht bemehlte Fläche. Heize den Backofen auf 200 °C vor und fette zwei Backbleche ein.
- 2 Schneide die Platten einmal durch und bestreiche sie mit etwas verquirltem Ei.
- 3 Die Hälfte der verbliebenen Eimasse mischt du mit den restlichen Zutaten (bis auf Sesam) in einer großen Schüssel. Dann teilst du die Masse in sechs Portionen auf.
- 4 Gib einen Teil der Masse in die Mitte jeder der sechs Teigplatten und bestreiche die Teigkanten mit der Eimasse.
- 5 Lege jetzt den Teig über die Füllung, erst von unten, dann von oben, sodass der Teig sich überlappt. Die Rollen mit Ei bestreichen und mit Sesam bestreuen. Dann schneidest du die Rollen in sechs Stücke und ritzt jedes Stück zweimal an der Oberfläche ein.
- 6 Lege die Stücke auf die Backbleche und backe sie 15 Minuten. Dann stellst du die Backofentemperatur auf 180 °C und backst die Rollen weitere 15 Minuten, bis sie goldbraun sind.







Gemüse in Blätterteig

ERGIBT 12 STÜCK

- 1 geschälte und fein gewürfelte Kartoffel
- 1 fein gewürfelte Möhre
- 1 geschälte und gewürfelte Zucchini
- 1 gewürfelte Selleriestange
- 50g gewürfelter Kürbis
- 40g gewürfelter Brokkoli
- 30g gewürfelter Blumenkohl
- 250g geriebener würziger Käse
- 1 aufgetaute, halbierte TK-Blätterteig-Platte
- Milch zum Bestreichen

- 1 Schütte Kartoffel, Möhre, Zucchini, Sellerie, Kürbis, Brokkoli und Blumenkohl in einen kleinen Topf und gib so viel Wasser dazu, dass das Gemüse bedeckt ist. Aufkochen lassen, dann die Temperatur herunterstellen und das Gemüse 3 Minuten köcheln lassen. Gut abgießen und zum Abkühlen in eine Schüssel geben. Rühre den Käse unter das Gemüse.
- 2 Heize den Backofen auf 220 °C vor. Lege die beiden Hälften der aufgetauten Blätterteig-Platte auf eine leicht bemehlte Fläche und verstreiche jeweils die Hälfte der Gemüsemischung darauf, aber nicht ganz bis zum Rand.
- 3 Rolle die Teigplatten zu einer Wurst auf und bestreiche die Kanten mit etwas Milch. Die Teigkanten drückst du fest zusammen. Lege die Rollen mit der Naht nach unten auf ein Schneidbrett.
- 4 Teile die Rolle in sechs gleich große Teile, schneide sie oben einmal ein und lege sie auf ein gefettetes Backblech. Mit etwas Milch bestreichen und 10 Minuten backen.

