

# Butterkuchen



## Hier die Zutaten für die Butterkuchen Basis:

800 g Mehl (Typ 550)  
300 ml Milch, lauwarm  
125g Zucker  
125g Butter  
3 Eier  
1 Würfel Hefe  
1 Prise Salz

Als erstes vermischt Ihr die Milch, den Zucker und die Hefe bis sich alles aufgelöst hat. Die Mischung lasst Ihr dann für ca. 20 Minuten ruhen. Dann mischt Ihr die Hälfte des Mehls hinzu und lasst den Vorteig für ca. 1 Stunde ruhen.

Nach der ersten Ruhephase knetet Ihr die restlichen Zutaten für den Basiskuchen dazu und lasst den Teig jetzt noch einmal eine Stunde ruhen.

Danach knetet Ihr den Teig noch einmal durch und lasst ihn jetzt wieder eine Stunde ruhen.

Jetzt darf der Teig in seine Backform, oder auf sein Backblech. Dafür rollt Ihr ihn mit einem Nudelholz aus, oder ihr formt ihn von Hand. Der Teig geht jetzt ein letztes Mal für 30 Minuten.

Im nächsten Schritt drückt Ihr mit dem Finger tiefe Mulden in den Butterkuchen und füllt die Mulden dann mit den ausgewählten Zusatz Toppings. Darauf gebt Ihr dann die Butterflocken, den Zucker und die gehobelten Mandeln. Der Kuchen wird dann bei ca. 200 Grad Ober-und Unterhitze für ca. 25 Minuten gebacken. Die Backzeit hängt stark von der Dicke des Butterkuchen ab.

# Erdbeer-Rhabarber-Kuchen



## Für den Teig:

250 g Butter  
1 Block  
200 g Zucker  
4 Eier  
250 g Weizenmehl  
2 TL Backpulver  
1 Prise Salz  
Schale 1/2 Bio- Zitrone

## Für den Belag:

175 g Butter  
150 g Weizenmehl  
150 g Zucker  
100 g gemahlene Mandel  
2 Stangen Rhabarber  
250 g Erdbeeren

Schmelze die Butter für den Teig vorsichtig bei milder Hitze. Rühre mit der Küchenmaschine den Zucker unter, bis er sich aufgelöst hat. Nun kommen unter weiterem Rühren die ganzen Eier Stück für Stück dazu. Toll, wie der Teig nun schon so eine schöne Farbe annimmt. Mische das Mehl mit dem Backpulver und rühre diese Mischung ebenfalls unter. Gib eine Prise Salz und die Zitronenschalen dazu. Wenn der Teig jetzt so schmeckt wie in deiner Kindheit, als du noch keinen Rhabarber mochtest, hast du alles goldrichtig gemacht.

Schmelze nun auch die Butter für die Streusel vorsichtig bis sie flüssig ist. Mit Mehl, Mandeln und Zucker mischen. Schon werden herrliche Crunchy-Streusel daraus.

Heize deinen Backofen auf 200 Grad O/U vor. Rhabarber waschen, Erdbeeren ganz kurz kalt abbrausen. Den Rhabarber schneidest du in fingerdicke Scheiben und die Erdbeeren werden geviertelt.

Jetzt hast du's fast geschafft. Fette ein sauberes Backblech mit etwas geschmolzener Butter ein. Gieße den Teig in das Backblech.

Verteile gleichmäßig die Erdbeer- und Rhabarberstücke auf dem Teig. Drücke sie vorsichtig ein bißchen an. Forme mit nassen Fingern Streusel und verteile diese zwischen den Fruchtstücken. Backe den Kuchen nun für 35 Minuten fertig.

Du wirst feststellen, dass er jeden Tag anders schmeckt. Noch ofenwarm ist er fantastisch. Nach 1 Tag, wenn alles durchgezogen hat sogar noch besser.

## Früchte Cobbler



1. Für den Cobbler-Teig das Mehl mit dem Backpulver mischen und zusammen mit der Butter verkneten. Dann Salz, Zucker und die Buttermilch dazu geben und alles gut verrühren.

2. Grill für indirekte, mittlere Hitze (170-180°C) vorheizen.

3. Balsamico, Zucker und die Früchte in einen Topf geben, bis diese Saft ziehen. Danach das Ganze in eine feuerfeste Form geben, den Teig über die Früchte geben, mit Zucker bestreuen und indirekt auf einer umgedrehten Aluschale 25-30 Minuten goldbraun grillen.

Für die Früchte:

2 Aprikosen, in Spalten geschnitten

1 Birne, in Spalten geschnitten

125 g Brombeeren

125 g Himbeeren

125 g Heidelbeeren

1 Apfel, gerieben

100 g Zucker

25 ml Balsamico

Für den Cobbler:

170 g Butter

230 g Mehl

2 TL Backpulver (gestrichen)

1 Prise Salz

130 ml Buttermilch

Puderzucker zum Bestreuen

# Mohnauflauf mit Pfirsichen



1.

Für die Füllung Milch, Sahne, Butter, Zucker, Zitronenschale und Mohn langsam aufkochen. Grieß einrühren und 3 Minuten unter Rühren kochen lassen, bis die Masse dicklich ist. Masse in eine Schüssel füllen. Eier trennen, Eigelbe mit Arrak und Zitronensaft unter die heiße Mohnmasse rühren. Etwas abkühlen lassen. Eine Auflaufform (30x20 cm) mit Butter fetten.

2.

Pfirsiche halbieren, entsteinen und in dünne Spalten schneiden. Ingwer fein hacken. Konfitüre und Zitronensaft in einem Topf aufkochen. Ingwer und Pfirsiche zugeben, kurz aufkochen. Pfirsiche abtropfen lassen, Sud dabei auffangen und beiseitestellen.

3.

Eiweiß mit 1 Prise Salz steif schlagen, Zucker einrieseln lassen und 1 Minute weiterschlagen. 1/3 des Eischnees unter die Mohnmasse rühren, restlichen Eischnee vorsichtig unterheben. Die Hälfte der Masse in die Form streichen. Mit der Hälfte der Pfirsiche belegen. Mit restlicher Mohnmasse bestreichen und mit restlichen Pfirsichen belegen. Im vorgeheizten Backofen bei 190 Grad (Gas 2-3, Umluft 170 Grad) auf der 2. Schiene von unten 1:15 Stunden backen, eventuell nach 35 Minuten mit Backpapier abdecken. Auflauf herausnehmen und 20 Minuten auf dem Gitter abkühlen lassen.

4.

Pistazien grob hacken. Auflauf mit Pistazien bestreuen, mit Puderzucker bestäuben und mit Pfirsichsud servieren. Dazu passt Vanillesauce.

Warm ist der Auflauf recht weich. Wenn Sie eine festere Konsistenz lieber mögen, lassen Sie den Auflauf länger abkühlen und servieren Sie ihn lauwarm.

Für 8 Portionen

## Mohnfüllung

500 ml Milch

150 ml Schlagsahne

75 g Butter, (in Stücken)

100 g Muscovado-Zucker, (hell; ersatzweise Rohrzucker)

1 Tl Zitronenschale, (Bio; fein abgerieben)

150 g Mohn, (gemahlen)

100 g Hartweizengrieß

2 El Zitronensaft

2 El Arrak, (ersatzweise Rum)

2 Eier, (Kl. M)

## Weitere Zutaten

20 g Butter, (weich)

3 Pfirsiche, (reif)

15 g Ingwer, (kandierte)

75 g Aprikosenkonfitüre

2 El Zitronensaft

Salz

50 g Zucker

1 El Pistazienkerne

1 El Puderzucker

## MOHNAUFLAUF MIT PREISELBEEROBERS



1	EL	Brösel
1	EL	Butter
2	Stk	Dotter
2	Stk	Eiweiß
80	g	
2	EL	Honig
0.125	l	Milch
4	EL	
0.125	l	
0.5	Pk	Vanillezucker
1	Stk	Zitronenschale

- 1 Backrohr auf 180°C vorheizen. Butter mit Honig, Dotter, Vanille und abgeriebener Zitronenschale schaumig rühren. Eischnee schlagen.
- 2 Milch, Mohn und Brösel in die Dottermasse einrühren und Schnee unterziehen. Die Masse in eine gefettete und mit Mohn ausgestreute, hitzebeständige Form füllen.
- 3 Im Wasserbad ca. 1/2 Stunde im Rohr backen. Für das Preiselbeerobers das Schlagobers schlagen und das Preiselbeerobers vorsichtig unterziehen.



# Salzburger Nockerl

125 ml Milch	1 etwas geriebene Zitronenschale
1 EL Butter	2 EL Mehl
1 Einh. Vanillezucker	1 EL Butter für die Form
6 Einh. Eiweiß	1 etwas Staubzucker zum Bestreuen
1 etwas Salz	
3 EL Zucker	
3 Stk. Eigelb	

- 1 In einer Kasserole Milch gemeinsam mit Butter und der Hälfte des Vanillezuckers langsam auf kleinster Hitze erwärmen
- 2 Eiklar mit der Prise Salz steif schlagen, Kristallzucker langsam einrieseln lassen und Eiweißmasse zu wirklich steifen Schnee schlagen
- 3 Eidotter mit Zitronenschale und restlichen Vanillezucker verrühren und abwechselnd mit dem gesiebten Mehl vorsichtig unter die Eiweißmasse mengen
- 4 Flache Form mit zimmerwarmer Butter austreichen und die erwärmte Milch eingießen so dass der Boden bedeckt ist und nun mit einer Teigkarte die Masse in Form von großen pyramidenförmigen Nocken hineinsetzen.
- 5 Nockerl in den auf 200 Grad vorgeheizten Grill indirekt etwa 8 bis 10 Minuten goldgelb grillen. Nockerl herausnehmen, mit Staubzucker bestreuen und in der Form sofort servieren da sie sonst rasch zusammenfallen
- 6 Dazu passen frische Him- und Erdbeeren oder fruchtiges Kompott.

# Waldviertler Mohnauflauf mit Marillen



Milch und Rum einmal aufwallen und darin Mohn einkochen. Auskühlen lassen. Inzwischen das Milchbrot zu feinen Bröseln reiben. Butter bei Zimmertemperatur mit Vanillezucker, der Hälfte des Kristallzuckers, Zimt, einer Prise Salz und Eidotter cremig rühren. Das Eiweiß mit dem restlichem Kristallzucker zu Schnee schlagen. Nun die Mohnmasse mit der Buttermasse vermischen und den Schnee die geriebenen Walnüsse und die Brösel unterheben. Kleine Förmchen mit Butter ausfetten und mit Zucker ausstreuen. Darin die Mohnmasse bis 3 cm unter den Rand füllen. Die Förmchen in ein Wasserbad stellen und im Rohr bei ca. 200 Grad Unterhitze backen. Für die Marillensauce die vollreifen Marillen mit Wasser und Zucker einmal aufkochen. Kurz mixen und durch ein feines Sieb seihen. Mit etwas Zitronensaft und Marillenbrand abschmecken. Den Mohnauflauf aus den Formen stürzen und mit Marillensauce und dünne frische Marillen-Spalten servieren.

- 200 g** Brot(e) (Milchbrot, Striezel)
- 200 g** Milch
- 1 EL** Rum
- 90 g** Butter
- 1 TL** Vanillezucker
- 70 g** Zucker
- 100 g** Mohn (Waldviertler Graumohn), gemahlen
- 4** Ei(er)
- 40 g** Walnüsse, geriebene
- Zimt
- Salz

## Für die Sauce:

- 250 g** Aprikose(n) (Marillen), vollreif!
- 125 ml** Wasser
- 120 g** Zucker

# ZWETSCHKENFLECK



- 1** Aus den angegebenen Zutaten einen Germteig zubereiten und diesen zugedeckt ca. 20-30 Minuten gehen lassen.
- 2** Dann wird der Teig ausgerollt und auf das Backblech gelegt.
- 3** Die Zwetschken entkernen und vierteln und den Teig dicht mit den Zwetschken belegen.
- 4** Für den Belag die Butter, Mehl und Zucker miteinander verrühren und die daraus entstandenen Streusel gleichmäßig über den Zwetschken verteilen.
- 5** Den Kuchen im vorgeheizten Ofen ca. 30 Minuten backen.

## GERMTEIG

- 130 g lauwarme Milch
- 1 Ei
- 90 g Zucker
- 20 g Germ
- 300 g Weizenmehl 700
- 5 g Salz
- 70 g zimmerwarme Butter

## BELAG

- 1 kg Zwetschken
- 70 g kalte Butter
- 70 g Mehl
- 70 g Zucker
- 1 TL Zimt

# Baumkuchen



## In der Küche:

- 01 Die Vanilleschote halbieren und das Mark auskratzen. Anschließend mit Butter und Salz in der Küchenmaschine schaumig rühren.
- 02 Die Eier trennen.
- 03 Die Eigelbe langsam unterrühren und den Apfelbrand dazu geben.
- 04 Das Mehl und die Stärke sieben. Das Eiweiß mit dem Zucker steif schlagen und beides unter die Buttermasse rühren.
- 05 Die Äpfel schälen, unten und oben etwas abschneiden, sodass eine gerade Fläche entsteht und mit einem Spieß durch das Kerngehäuse ein Loch bohren. Anschließend vorsichtig mittig auf den Drehspieß stecken.

- 1 Vanilleschote
- 100 g Butter, Zimmertemperatur
- 1 Prise Salz
- 10 Eier
- 50 ml Apfelbrand
- 180 g Zucker
- 80 g Weizenmehl (Typ 550)
- 80 g Maisstärke
- 3 Äpfel

## Am Grill:

- 01 Den Grill für direkte Hitze bei 220°C mit Drehspießvorrichtung vorbereiten.
- 02 Den Spieß in den Motor stecken und einschalten.
- 03 Die Äpfel ca. 10 Minuten grillen bis sie heiß und die Oberfläche trocken ist.
- 04 Einige Löffel der Masse über die drehenden Äpfel geben, dabei abtropfende Masse zum Wiederverwenden in einer Aluschale auffangen.
- 05 Sobald die erste Schicht gebacken ist, den Vorgang wiederholen bis die Masse aufgebraucht ist.

# American Cheesecake mit Erdbeerspiegel



Heize deinen Backofen auf 220 Grad Ober-/Unterhitze vor. Berechne ein Backblech so vor, dass du es mit kaltem Wasser ca. 2 cm auffüllst. Das Blech bleibt noch außerhalb des Ofens, es dient später dazu, den Kuchen geschmeidig und ohne Risse backen zu können. Schmelz die Butter und fette eine Springform mit 26 cm Durchmesser am Rande ein. Lege die Form mit Backpapier aus. Das Papier kannst du mit einem Teppichmesser perfekt zuschneiden. Umwickle zum Schluss die Kuchenform mit Alufolie, so dass kein Wasser in die Form eindringen kann --> Du wirst deinen Kuchen später im Wasserbad des Backbleches backen. Mach mit einem Fleischklopfer im Gefrierbeutel, oder noch besser im Mixer aus den Butterkecksen feinste Brösel.

Vermenge die geschmolzene Butter mit den Keksbröseln und dem Zimt gründlich miteinander. Fülle die Keksmasse in die Backform und verteile den "Teig" mit den Fingern gleichmäßig auf Boden und Rand (nur ca. bis zur halben Höhe des Randes) der Kuchenform. Eine schwierige Angelegenheit. Um das ganze zu fixieren geht der Kuchenboden in die Gefriertruhe, während du die leichte Käsecreme zubereitest.

Vermenge Frischkäse, Crème fraîche, Zucker und Vanillezucker in einer großen Schüssel miteinander. Verquirle mit der Küchenmaschine die Eier und vermisch die Eimasse mit der Frischkäsecreme. Hol die mit Keksbröseln ausgekleidete Form aus der Kühlung und fülle die Masse ein. Dann stellst du die Kuchenform in das Blech mit dem Wasser und ab gehts in den Backofen. Zunächst wird der Cheesecake für ca. 10 Minuten bei 220 Grad, im Anschluß für ca. 50 Minuten bei 180 Grad fertig gebacken. Während der Kuchen bäckt kannst du ganz easy das Erdbeerpüree machen. Hierfür einfach die Erdbeeren waschen, das Grün entfernen und mit den Blättern der Minze im Mixer pürieren. Fertig.

Hole den Kuchen aus dem Ofen, lass ihn abkühlen und stelle ihn dann noch für mindestens 2 Stunden in den Kühlschrank. Du kannst das Erdbeer-/Minzpüree entweder als Spiegel über dem ganzen Kuchen verteilen, oder es locker drübergießen. So oder so ist der American Cheesecake ein Riesengenuss.

Guten Appetit!

## Für den Cheesecake:

200 g (eine Packung) Butterkekse  
100 g Butter  
1 TL Zimt  
ca. 900 g Frischkäse (Doppelrahmstufe)  
je nach Marke 5-6 Packungen  
200 g Crème fraîche  
180 g Zucker  
20 g Vanillezucker  
5 Eier

## Für den Erdbeerspiegel:

500 g Erdbeeren  
2 Zweige frische Minze



# Apfel-Cranberry-Auflauf

6 Stk. Apfel

1/2 Stk. Ciabatta (altbacken oder Brötchen oder ein anderes Weißbrot)

50 g Cranberries

3 Stk. Eier

250 ml Milch

40 g Zucker

Variante

20 g Vanillezucker

50 g Rosinen

- 1 Die Schale gut fetten. Wir haben Butter genommen. Das Brot in Scheiben oder Würfel schneiden und in einer feuerfeste Schale geben.
- 2 Die Milch in einen Becher geben. Die Eier, Zucker und Vanillezucker zugeben und mit einem Schneebesen verrühren.
- 3 Die Äpfel waschen und je nach Qualität der Äpfel mit Schale verarbeiten. Sonst schälen. Dann in Stücke schneiden. Das geht am Besten in dem man Spalten schneidet und diese dann quer kleinschneidet.
- 4 Die Milchmischung über das Brot geben. Gleichmäßig verteilen.
- 5 Dann die Äpfel gleichmäßig verteilen und leicht untermischen.
- 6 Dann die Cranberries gleichmäßig
- 7 Dann für 40 Minuten in den Heißluftbackofen. Alternativ kann man auch einen Dutch Oven nehmen. Nicht zu viel Hitze, sonst brennt es an.

# Apfelkuchen aus dem Dutch Oven



## Für den Teig :

- 500 g Mehl
- 2 TL, gestr. Backpulver
- 150 g Zucker
- 1 Pck. Vanillezucker
- 2 Eier
- 200 g weiche Butter

## Für die Füllung:

- 1 kg Äpfel (z. B. Boskop) 1 Zitrone (Saft davon)
- 50 g Zucker
- 100 g Mandeln, gehackt
- 125 g Rum-Rosinen
- 1 Pck. Vanillezucker
- 1 TL Zimtpulver
- 2 TL [Apfelkuchengewürz](#)

1. Das Mehl, Backpulver, Vanillezucker, Eier, Butter und den Zucker in einer Rührschüssel miteinander mit Hilfe eines Mixers oder einer Küchenmaschine zu einem glatten Teig verarbeiten.
2. Die Äpfel entkernen und in Spalten schneiden. Die Apfelspalten mit Zitronensaft, Zucker, Vanillezucker und Zimt vermengen.
3. Den Dutch Oven mit Backpapier auslegen, und mit 2/3 des Teigs den Boden bedecken. Auf dem Boden die Apfelstücke, Rumrosinen und die gehackten Mandeln verteilen. Den übergebliebenen Teig als Streusel darauf verteilen.
4. 10 Briketts oben und 3 unten. Die Backzeit beträgt so ca. 55 Minuten.

## Apfelkuchen aus dem Dutch Oven



### Zutaten für 6 Portionen:

225g Zucker

225 g Margarine

3 Ei(er)

1,5 Pck. Vanillezucker

1 Pck. Backpulver

etwas Zimtucker

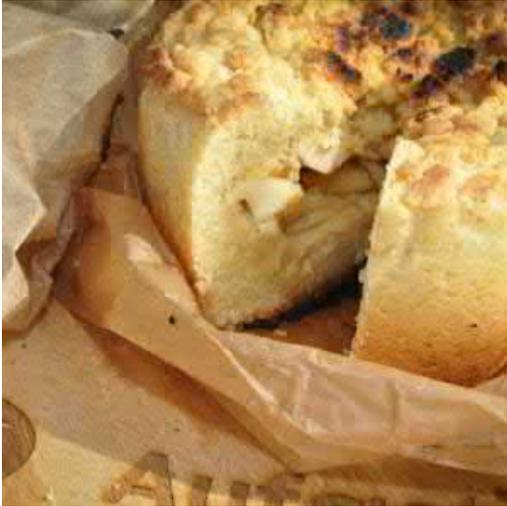
Zucker, Margarine, Eier und Vanillezucker miteinander verrühren. Mehl und Backpulver hinzufügen und alles grob krümelig miteinander verkneten. 2/3 vom Teig in den mit Backpapier ausgelegten Dutch Oven geben und einen ca. 3 cm hohen Rand formen.

Die Äpfel schälen, in dünne Spalten schneiden und mit Zimtucker verrühren. Anschließend die Apfelspalten fächerförmig auf dem Teig verteilen. Zum Schluss den restlichen Teig krümelig darüber geben.

Den Feuertopf auf die Briketts setzen, 3 Briketts unten und 10 Briketts oben. Den Kuchen nun 40 - 50 min. backen, aber mit den Kohlen unten aufpassen, denn der Kuchen kann leicht anbrennen.

Die Zutaten sind auf einen Dutch Oven mit 6 Liter Inhalt berechnet.

# Apfelkuchen aus dem Dutch Oven



450 gramm Mehl  
1 Pkg Vanillezucker  
1 Pkg Backpulver  
2 Stück Eier  
3 Stück Äpfel  
1 Prise Rohrzucker  
1 Prise Zimt  
1 Prise Gewürzblüten

## Anleitungen

1. Die Butter erwärmen. Im flüssigen Zustand lässt sie sich einfacher verarbeiten.
2. Die flüssige Butter nun mit dem Zucker dem Vanillezucker, und den Eiern verrühren.
3. Das Mehl und das Backpulver unterheben und zu einem groben krümeligen Teig verkneten.
4. Den Dutch Oven nun mit einem Backpapier auslegen und den Teig am Boden festdrücken. Das zweite Drittel vom Teig für den Rand verwenden.
5. Die Äpfel waschen, schälen und in kleinere Stücke schneiden. Die Apfelstücke in den Behälter geben und mit etwas braunem Rohrzucker, etwas Zimt und den Gewürzblüten würzen.
6. Den restlichen Teil vom Teig nun als Krümeln drüberstreuen.
7. Der Dutch Oven wird nun mit je 4 Briketts bestückt. Unten 4 Stück, und oben am Deckel ebenfalls 4 Stück. Verwendet man dazu eine größere Form des Dutch Ovens, dann dementsprechend auch die Briketts Anzahl erhöhen.
8. Nach gut einer Stunde ist der Apfelkuchen fertig gebacken, und kann noch lauwarm serviert werden. Die Äpfel im Inneren sind schön weich und saftig und der Teig schön knusprig!
9. Gutes Gelingen und einen guten Appetit!



# Apfelkuchen

**3 Stk. Eier**

**1 Ta. und 4 & 1/5 EL Zucker**

**1 Ta. Sonnenblumenöl**

**2 Ta. Mehl**

**1 TL Backpulver**

**1 TL Salz**

**1 TL Zimt**

**2 Ta. gehackte Apfel (oder etwas mehr)**

**1 Ta. gehackte Nüsse (oder Mandeln, oder...)**

- 1 Hab das Rezept auf einer amerikanischen Webseite gefunden, ausprobiert und Kerstin war begeistert! Ein schneller Kuchen für den Dutch Oven.
- 2 Die gesamten Zutaten zu einem klebrigen Teig verrühren und in den dutchi damit. (Boden vorher mit Backpapier auslegen) Menge passt für den 12".
- 3 Unten 7 - 9 Kohlen, oben 16 - 18. Nach 45 min ist das Prachtstück fertig. Klappt auch mit anderen Früchten, oder mit Streuseln drauf.

# APPLE CRUMBLE

## Zutaten



ca. 1 kg Äpfel  
3 EL brauner Zucker  
Spekulatiusgewürz  
150 gr. Mehl  
100 gr. Butter  
100 gr. Zucker  
50 gr. Rosinen / Cranberries  
Backpapier

## Zubereitung

1. Die Äpfel entkernen und in kleine Stücke schneiden
2. Das Mehl, den Zucker, die Butter und etwas Spekulatiusgewürz in eine Schüssel geben
3. Die Masse mit der Hand verkneten, sodass sich kleine Streusel bilden
4. Den Dutch Oven mit Backpapier auslegen
5. Die Äpfel und die Rosinen hineingeben und mit dem braunen Zucker und Spekulatiusgewürz bestreuen
6. Anschließend die Streusel auf den Äpfeln verteilen
7. Nun raus mit euch und werft die Kohle an. Je nach dem wie groß und voll euer Dopf ist braucht ihr für die Zubereitung mehr oder weniger Kohlen. Ich habe in diesem Fall 5 Briketts unter den Ofen und 12 Briketts auf den Ofen gelegt.
8. Nach ca. 35 Minuten darf ein erster Kontrollblick erfolgen. Wenn die Streusel anfangen hart und bröselig zu werden ist der Nachtisch fertig.
9. Abschließend: servieren und genießen



# Apple Pie Rolls

200 ml Milch (lauwarme )  
42 g Hefe (frische )  
g Mehl  
g Butter (weiche )  
1 Stk. Salz  
1 Stk. Zitrone (Saft einer )  
g Zucker  
4 EL Apfelsaft  
1 Stk. Vanillesaucenpulver (für 50 ml Milch Füllung)  
3 EL Hermanns Apfelkuchengewürz (Füllung)  
Butterflöckchen

- 1 Hefeteig herstellen Milch erwärmen und die zerbröselte Hefe darin auflösen. 500 gr Mehl, 80 gr Zucker und die Prise Salz in eine Rührschüssel geben. Dann die lauwarme Hefemilch dazu geben und alles mit dem Handrührgerät kneten bis sich der Teig vom Schüsselboden löst. Nun den Teig noch mit der Hand kneten und dann zugedeckt an einem warmen Ort ca. 30 min gehen lassen.
- 2 Füllung herstellen Die geschälten und entkernten Äpfel in kleine Stücke schneiden, mit dem Zitronensaft beträufeln und mit 100gr Zucker, 2 EL Apfelkuchengewürz und 4 EL Apfelsaft ca. 3 min köcheln. Nun das Soßenpulver einrühren und nochmals eine Minute köcheln lassen. Evtl. noch etwas Apfelsaft zugeben. Zum Schluß das Kompott abkühlen lassen. Aber vorsicht: Die Masse sollte nicht zu flüssig sein, sonst gibts Probleme bei der Herstellung der Rollen !
- 3 Rolle herstellen Hierzu den Hefeteig auf einer bemehlten Fläche von ca. 20x50 cm ausrollen. Den abgekühlten Apfelkompott gleichmäßig darauf verstreichen. Nun den ausgerollten Teig von der Längsseite her aufrollen. Die fertige ROLLE in ca 3cm lange Stücke schneiden.
- 4 Dutch Oven den Dutch Oven bemehlen, man kann auch auf dem Boden zusätzlich ein Backpapier auslegen. Die fertig geschnittenen Apfelröllchen hochkant im Dutch Oven stapeln und dazwischen etwas Luft lassen. Dutch Ovenschließen und nochmals 30min gehen lassen. 50gr Butterflöckchen on Top verteilen und 1-2 EL Apfelkuchengewürz drüber streuen ca. 35-45 min im Dutch Oven backen. 7 Brekkies unten, 13 Brekkies oben

## Blueberry-Apple-Crumble aus dem Dutch Oven



600 g gemischte Äpfel (z.B. Boskop und Gala)  
200 g Blaubeeren (gefroren)  
100 g Zucker  
300 g Mehl  
120 g brauner Zucker  
200 g kalte Butter  
1 Teelöffel Zimt  
1 Teelöffel Vanillezucker  
1/2 Teelöffel Muskat  
Prise(n) Salz  
etwas Butter oder Öl zum Einfetten

- 1 -

Backofen (180 °C), Grill (mittlere indirekte Hitze) oder Briketts vorbereiten.

- 2 -

Dutch Oven mit etwas Butter oder Öl einfetten.

- 3 -

Braunen Zucker, Zimt, Vanillezucker und Muskat mischen.

- 4 -

Äpfel waschen, schälen und in mundgerechte Stücke schneiden. Die Apfelstücke und Blaubeeren schichtweise in den Topf legen, über jede Schicht wird etwas vom Zimt-Zucker-Gemisch gestreut.

- 5 -

Für die Streusel Zucker, Butter, Mehl und Salz mit den Händen in einer Schüssel mischen, bis sich Krümel formen und alles komplett mit der Butter vermischt ist.

- 6 -

Die Krümel über die Masse im Dutch Oven verteilen.

- 7 -

Dutch Oven schließen, in den Backofen oder Gasgrill stellen bzw. Briketts auf dem Deckel verteilen und etwa 60 Minuten backen, bis die Krümel goldbraun und knusprig sind.

# Brioche aus dem Dutch Oven



## Zutaten

- 500 g Mehl
- 60 g Zucker
- 60 g Butter
- 1 Ei
- 200-250 ml lauwarme Milch
- 1 Prise Salz
- 1 Würfel frische Hefe
- 1 Päckchen Vanillezucker

1. Zuerst wird der Teig für die Brioche vorbereitet. Ich wärme die Milch, bis diese handwarm ist, und schmelze darin die Butter. In diese Flüssigkeit gebe ich den Zucker und zerbrösele im Anschluss den Hefewürfel hinein. Jetzt werden die Restlichen Teigzutaten dazugegeben. Die Mischung mit Hilfe eines Rührgeräts mit Knethacken oder einer Küchenmaschine mindestens 10 Minuten durchkneten.

2. Den entstandenen Teig abdecken und an einem warmen Ort mindestens eine Stunde gehen lassen. Vom Volumen her sollte der Teig sich hierbei verdoppeln.

3. Den Teig in 13 gleichgroße Kugeln formen und in den gefetteten oder mit Backpapier ausgelegten Dutch Oven legen.

Ich verwende für die Zubereitung den [Petromax FT9 Dutch Oven](#) und [Weber BBQ Gillbriketts](#). 16 oben und 4 unten. Die Backzeit beträgt so ca. 45 Minuten.

4. Fertig sind die Brioche, wenn sie einen schönen goldbrauen Farbton haben.

Die Brioche aus dem Dutch Oven sind wirklich einfach zubereitet. Damit sind sie ein perfektes Gebäck, nicht nur für den Sonntagmorgen. Mit Butter und selbstgemachter Marmelade schmecken sie extrem lecker.

# Buchteln



Für den Vorteig 50 g

Mehl (405er)

125 ml Milch

15 g Hefe (frisch)

20 g Zucker

Für den Teig

200 g Mehl

1 Stk. Ei

1 Stk. Eigelb

70 g Zucker

etwas Salz

etwas Zitronenabrieb (einer unbeh. Zitrone)

1 EL Rum

1 Stk. Vanilleschote (Mark davon) 50 g

Butter

Für den Dutch Oven

140 ml Sahne

1 EL Zucker

Butter zum einfetten

1 Eigelb mit Milch verquirlt  
zum Bestreichen

- 1 Vorteig herstellen - dazu die Milch lauwarm mit der zerbröckelten Hefe und dem Zucker gut verrühren und dann das Mehl untermischen - ca. 20 Min. abgedeckt ruhen lassen.
- 2 Restliche Zutaten in die Küchenmaschine geben und den Vorteig dazu - die warme Butter zuletzt. Zu einem geschmeidigen Teig kneten - soviel Mehl löffelweise dazugeben - bis der Teig nicht mehr klebt. Danach mind. 1 Std. mit feuchtem Tuch abgedeckt an warmer Stelle aufgehen lassen.
- 3 Auf bemehlter Fläche kleine Nudeln a. 35 g formen- DO 12er ausbuttern - lauwarmer Sahne und 1 EL Zucker verteilen und die Nudeln locker einlegen.
- 4 Ca. 20 Min. gehen lassen - dann mit der Eigelb-Milch-Mischung bestreichen. 20 Grillies durchglühen - unten 6 - oben 14 Stück - Backzeit ca. 35 Min. - auskühlen lassen - mit Puderzucker bestäuben.

# Cherry Chocolate Cobbler aus dem Dutch Oven



## FÜR 5 PERSONEN

- 1 Stück** Schattenmorellen Glas
- 2 EL** Kirschwasser
- 1 TL** Zimt
- Butter
- Butterflocken
- Pudrzucker
- Vanilleeis

## Rührteig

- 125 g** Butter
- 125 g** Zucker
- 1 Stk.** Vanilleschoten (nur Mark)
- 2 Stk.** Eier
- 0,5 Stk.** Zitronenabrieb
- 250 g** Mehl
- 125 ml** Milch
- 1 TL** Backpulver
- 2 TL** Kakao ungesüßt
- 1 EL** Kirschwasser

Aus den Zutaten den Rührteig machen. Den Dutch Oven mit Butter einfetten und auf 9 glühende Briketts stellen. Die Kirschen mit Saft und dem Kirschwasser in den Topf geben, und mit Zimt bestreuen. Den Rührteig über die Kirschen verteilen, und auf den Teig ein paar Butterflocken verteilen. Deckel schließen und 9 weitere Briketts auf dem Deckel platzieren. Nach 15 Minuten 4 Briketts von unten auf den Deckel umschichten, und weitere 15 Minuten backen lassen. Mit Pudrzucker bestreuen und mit Vanilleeis servieren.

# Cinnamon Rolls

## Zutaten

Teig:

750 g Weizenmehl

50 g Hefe

500 ml Milch

150 g Butter

Für die Füllung:

150 g Zucker

1 EL Zimt

Glasur:

150 g Puderzucker

100 g Butter

2 TL Zimt



## Anweisungen

- 1 Die Milch handwarm aufwärmen. Die Hefe (ein Paket Frischhefe) darin auflösen, etwas Zucker hinzugeben. Die Butter erhitzen und flüssig hinzugeben.
- 2 Das Mehl dazugeben und einen Teig kneten. Min 4 Min rühren.
- 3 Den Teig ca 1 h gehen lassen. Dann erneut kneten und ca 30 x 40 x 1,5 cm auswalzen. Mit dem Zucker/Zimt gemisch bestreuen.
- 4 Den DO mit Backpapier auslegen.
- 5 Den Teig zusammenrollen und in ca 3 cm starke Scheiben schneiden. Dabei jede Scheibe einzeln in den kalten DO setzen. Wenn man fertig ist stehen die Rollen brav nebeneinander und stützen sich.
- 6 Für den DO: 7 Brekkies unten, 12 oben
- 7 Brekkies aufheizen.
- 8 15 Minuten mit 12 oben und 7 unten ca 15 Min backen. DO so lange NICHT öffnen.
- 9 Nach 15 Minuten mal nachschauen. Ca. 10 Minuten zugeben. Dann DO vom Feuer nehmen und die Rolls etwas abkühlen lassen.
- 10 Mit der Glasur bestreichen.

## Cranberry-Schnecken aus dem Dutch Oven

In einem Anzündkamin 20 Kohleeier gut durchglühen lassen.

Nutella in einen kleinen Topf geben und bei mittlerer Hitze flüssig werden lassen. Dann alle anderen Zutaten wie Mandeln, Cranberries und Likör zugeben und gut vermischen.

Pizzateig ausrollen und die Nutellamasse darauf verteilen. Alles unter leichtem Druck zusammenrollen und in 3 cm breite Schnecken schneiden.

Ein Stück Backpapier in den Dutch Oven legen und die Schnecken dicht an dicht darauf verteilen.

Deckel vom Dutch Oven schließen und für ca. eine 3/4 bis 1 Stunde vor sich hin backen lassen. Der Duft ist der Hammer! Geht natürlich auch im Backofen.

Tipp: Bei mir habe ich 10 Kohlen oben und 10 Kohlen unten verteilt.



### Zutaten für 1 Portionen:

---

**100 g** Mandeln, gemahlen

---

**6 EL** Nutella

---

**100 g** Cranberries

---

**4 cl** Likör (Bratapfellikör), optional

---

**1 Pck.** Pizzateig

---

# Grilldessert – Erdnussbutter-Kirsch-Schnecken



- |                               |                        |
|-------------------------------|------------------------|
| 1 Glas Kirschmarmelade        | 1. 250 g Mehl          |
| 1 Glas Kirschen               | 2. 60 g Butter         |
| 1 Glas Crunchy Erdnussbutter  | 3. 100 ml Milch        |
| 1/2 Teelöffel Cayenne-Pfeffer | 4. 50 g brauner Zucker |
| 1 Vanilleschote               | 5. Prise Salz          |
|                               | 6. 3/4 Hefe            |
|                               | 7. 1/2 Ei              |

Die Milch und die Butter leicht erwärmen bis die Butter geschmolzen ist. Jetzt vermengst du das Mehl mit der Butter und der Milch, fügst die Hefe, den Zucker und das Ei hinzu und würzt das ganze mit einer Prise Salz. Jetzt knetest du den Teig ordentlich durch bis er schön glatt und elastisch ist. Je liebevoller du ihn knetest desto glatter, weicher und fluffiger wird er werden.

Wenn Du schon einmal mit Hefe gearbeitet hast weißt Du sicher, dass sie es gern schön warm hat. Falls nicht weißt Du es jetzt. Stelle den Teig also an einen warmen Ort, beispielsweise auf die Heizung oder einen sonnigen Platz. In 60 Minuten ist der Teig dann schön aufgegangen und bereit, weiterverarbeitet zu werden. Bis dahin kümmern wir uns um die Füllung des leckeren Grilldessert.

## Füllung für das Grilldessert

Hierzu füllst du das Glas Marmelade oder Konfitüre in einen Topf und gibst direkt das Mark der Vanilleschote und den Cayenne-Pfeffer dazu.

Das alles lässt du jetzt aufkochen. Wenn alles köchelt gießt du den Saft der Kirschen ab und gibst sie zur Marmelade in den Topf.

Das muss jetzt gut runterreduzieren bis es nur noch ein dicker Sirup ist. Topf vom Herd nehmen und abkühlen lassen bis der Teig bereit ist.

Ist der Teig schön aufgegangen und die Stunde rum legst du ihn auf einer bemehlten Arbeitsfläche aus. Es sollte ein großes Rechteck entstehen.

Nach der Erdnussbutter ist die leckere Kirschsauce für das Grilldessert dran. Verstreiche die Sauce nun schön gleichmäßig auf der Erdnussbutter.

Jetzt rollst Du den Teig von Deinem Grilldessert zusammen und schneidest ihn in 10-12 Stücke die etwa gleich breit sein sollten.

So langsam wird aus dem Grilldessert was denn nun kommt die Erdnussbutter ins Spiel. Streiche sie dünn auf den Teig aber pass auf, dass er Dir dabei nicht zerreißt. Die Erdnussbutter gibt dem Ganzen dann eine crunchy Note.

Den Dutch Oven legst Du mit Backpapier aus, dann kann nichts daran festkleben und Du hast hinterher nicht so viel Arbeit mit dem Abwasch. Da kommen jetzt die geschnittenen Teigstücke von Deinem Grilldessert hinein. Wenn der Dutch Oven nicht voll ist macht das nichts. Die Teigstücke kommen mit der offenen Seite nach oben in den Dutch Oven.

Das ganze bleibt für 40-45 Minuten zugedeckt. Du darfst aber gerne dennoch ab und zu nach Deinem leckeren Grilldessert gucken und den Deckel lüpfen. Schließlich ist Vorfreude die schönste Freude.

# Gefüllter Hefekuchen



## Teig:

500g Weizenmehl  
20g Hefe  
40g Zucker  
200ml Milch, lauwarm  
80g Butter, weich  
1 Ei  
1 Prise Salz

## Füllung:

100g Nüsse, gemahlen oder gehackt  
150g Schokolade  
125g Marzipankartoffeln  
3 Esslöffel Saure Sahne  
Zucker, nach Geschmack und den  
genutzten Zutaten für die Füllung  
1 Prise Zimt

## Dekoration:

100g Puderzucker  
1-2 Esslöffel Wasser  
1 Hand voll Nüsse, gehackt

Als erstes stellt Ihr den Hefeteig her. Das macht Ihr, indem Ihr die lauwarml Milch mit der Hefe verrührt. Dann gebt Ihr die restlichen Zutaten für den Teig in eine Rührschüssel und verknetet sie mit der Milch-Hefemischung. Es soll ein weicher Hefeteig entstehen, der nicht klebt. Eventuell müsst Ihr noch etwas Milch oder Mehl nachgeben. Den Teig lasst Ihr jetzt für ca. 60 Minuten an einem warmen Ort aufgehen.

Während dieser Zeit könnt Ihr die Zutaten für die Füllung zusammenfügen. Dafür hackt Ihr die Schokolade und die Marzipankartoffeln klein und vermischt sie mit den Nüssen und der Sauren Sahne. Wenn Ihr für die Füllung keine Marzipankartoffeln nutzt, dann gebt Ihr an dieser Stelle etwas Zucker an die Füllung.

Den Teig für den Hefekuchen rollt Ihr dann rechteckig aus. So, dass Euer Teigrechteck ca. 1cm dick ist. Jetzt gebt Ihr die Füllung auf den Teig und rollt ihn von der langen Seite her zu einer Rolle auf. Die Rolle schneidet Ihr längs von oben in der Mitte auf, ohne dass ihr die Teigrolle an der Endseite durchtrennt. Die beiden Stränge dreht Ihr etwas ein und verschlingt sie miteinander.

Wenn Ihr einen Hefezopf backen wollt, dann setzt Ihr den rohen Kuchen einfach auf ein Backblech. Wenn Ihr einen Hefekranz backen wollt, dann setzt den Kuchen als Ring in eine gefettete Form und packt ein feuerfestes gefettetes Förmchen in die Mitte des Ringes, damit der Hefekuchen beim Backen nicht zusammenläuft. Die beiden Außenenden des Kuchens müsst Ihr hierbei gut verbinden. Jetzt lasst Ihr den Teig auf dem Blech, oder in der Form noch einmal für 30 Minuten aufgehen.

Danach backt Ihr den Hefekuchen bei ca. 200 Grad für 40-50 Minuten.

Nach dem Backen holt Ihr den Kuchen aus der Form, oder vom Blech und lasst ihn auf einem Kuchengitter komplett auskühlen. Dann vermischt Ihr den Puderzucker und das Wasser zum Zuckerguss und beträufelt den Hefekuchen damit. Zum Schluss gebt Ihr noch die gehackten Nüsse auf den feuchten Zuckerguss.



## GöGas genialer Apfelkuchen

750g säuerliche Äpfel  
2 EL Zitronensaft  
75g weiche Butter  
150g Zucker  
2 EL Vanillezucker  
prise Salz  
4 Eier  
100g Mehl  
50g Speisestärke  
1TL Backpulver  
150g Crème fraîche  
1 EL Puderzucker  
Butter für die Form

Die Äpfel schälen, vierteln und das Kerngehäuse entfernen. Die Apfelviertel in Stücke schneiden und mit dem Zitronensaft beträufeln. Den Grill / Backofen auf 180° vorheizen, die Form fetten oder den Dutch Oven mit Backpapier auslegen.

Die Butter mit 100g Zucker, 1 EL Vanillezucker und 1 Prise Salz cremig rühren. Nach und nach 2 Eier unterrühren. Das Mehl mit der Stärke und dem Backpulver mischen und unter die Butter-Eier-Masse ziehen.

Den Teig in die Form/ den Dopf füllen und die Apfelstücke darauf verteilen und leicht hineindrücken. Den Kuchen im Ofen (Mitte, 180° Umluft) 35min backen. Auf den kleinen Barbecue Dopf habe ich 4 Kohlen drauf und 4 Kohlen drunter gelegt.

Inzwischen die Crème fraîche mit dem übrigen Zucker, dem Vanillezucker und den restlichen Eiern verrühren. Den Sahneguss über den Kuchen gießen und den Apfelkuchen weitere 25min. fertig backen.

Die Tarté auf einem Kuchengitter abkühlen lassen und mit dem Puderzucker besieben.

Die o.g. Menge reicht für eine Backform oder knapp 4 kleine Döpfe reichen

# Hefenusszopf



## Grundteig

500 g	Mehl
200 g	kalte Milch
1	Ei
1 TL	Salz
80 g	Butter
60 g	Zucker
1 Würfel	Hefe

## Füllung

200 g	Haselnüsse	gemahlene Haselnüsse
100 g	Zucker	
1-2 TL	Zimt	
1	Eiweiß	

1. Den Grundteig herstellen und mind. 5 min kneten . anschl. an einen warmen Ort stellen und ihn gehen lassen , bis er sich ca. verdoppelt hat !!
2. während wir warten das der Teig geht, stellen wir die Füllung her !!
3. Teig Ausrollen und mit der Füllung bestreichen
4. Aufrollen
5. einschneiden
6. und Flechten
7. Im Dopf nochmal gehen lassen. Das Eigelb mit etwas Milch verrühren und den Zopf damit bestreichen . Dutch Oven ft6 5 Kohlen unten und 10 oben

# Himbeer Eierlikör Käsekuchen



## Mürbeteig für den Boden des Himbeer Eierlikör Käsekuchen:

- 350g Mehl
- 100g Zucker
- 150g Margarine
- Zitronenabrieb (wir hatten [100% Zitronenschale, bio](#) von [Spicebar](#))
- 1 Ei
- ½ Teelöffel Backpulver
- 1-2 Esslöffel Milch

Als erstes verknetet Ihr zügig alle Zutaten für den Mürbeteig miteinander und stellt den Teig dann für ca. 30 Minuten in den Kühlschrank.

In dieser Zeit könnt ihr die Käsekuchenmasse zubereiten.

- 750g Magerquark
- 150g Margarine
- 200g Zucker
- 5 Eier
- 200g Himbeeren
- 1 Esslöffel Himbeerpulver (wir hatten [100% Himbeere, bio](#) von [Spicebar](#))
- 2 Päckchen Puddingpulver
- 100 ml Eierlikör

Die Himbeeren zerkleinert ihr mit einem Stabmixer. Dann streicht Ihr diese Masse durch ein Haarsieb um die Samen der Himbeere zu entfernen.

Nun verrührt Ihr zuerst die Eier, den Zucker und die Margarine mit einer Küchenmaschine, oder einem Schneebesen. Dann rührt Ihr den Magerquark in den Teig und gebt dann Löffelweise das Puddingpulver dazu und rührt dabei die Masse immer wieder durch.

Jetzt teilt Ihr die Käsekuchenmasse in ca. 1/3 und 2/3 Teig auf. In das eine Drittel rührt Ihr die vorbereiteten Himbeeren und das Himbeerpulver ein. In den anderen Teil rührt Ihr den Eierlikör.

Als nächstes fettet Ihr die Backform oder legt den Dutch Oven mit Backpapier aus. Dann verteilt Ihr die Masse für den Boden und drückt sie auch an den Rändern hoch.

Die Käsekuchenmasse füllt ihr in die Form ein, indem Ihr immer 2 Teile des hellen Teiges und 1 Teil des roten Teiges in der Mitte der Form aufeinander gebt. Je mehr Schichten Ihr hier macht, desto feiner ist später das Muster des Kuchens.

Dann wird der Himbeer Eierlikör Käsekuchen für ca. 75 Minuten bei 180 Grad Ober- und Unterhitze im Backofen, oder Dutch Oven gebacken.

# HIMBEER-TOPFENPALATSCHINKEN-AUFLAUF AUS DEM DUTCH OVEN



## ZUTATEN

Zutaten für den Teig:

100g Mehl  
250g Milch  
10g Butter  
2 Eier  
1 Prise Meersalz

Zutaten für die Füllung:

250g Topfen/ Quark  
1 Ei  
30g Zucker  
30g Butter zerlassen  
Vanillezucker  
Zesten einer Zitrone  
50g gefrorene Himbeeren

Zutaten für den Überguss:

1 Ei  
75g Milch  
1 EL TNT Zucker

Für den Teig zunächst Mehl, Milch, Butter und 1 Prise Salz glatt rühren und anschließend die Eier einrühren. Lass ihn nun etwa 20 Minuten rasten.

Lege 8 glühende Kohlen unter den Deckel der K4 Petromax Gussform, gib Trennfett oder 1 EL Öl in die Gussform. Gieße 1 Schöpfer Teig ein, lasse ihn verlaufen und backe die Palatschinken aus – dann Palatschinken wenden und fertig backen. Insgesamt brauchst etwa du 9 Palatschinken.

Für die Füllung trennst du als Erstes das Ei, dann schlägst du das Eiklar mit Zucker zu einem cremigem Schnee. Dann rührst du Topfen, Eigelb, Vanillezucker und Zitronenschale glatt. Rühre die zerlassene Butter in die Masse ein und hebe den Eischnee unter. Streiche jetzt die Gussform mit Trennfett oder Butter aus. Verteile die Füllung auf den Palatschinken, zerbröle die gefrorenen Himbeeren darauf und rolle die Palatschinken ein. Die erste Palatschinken-Rolle legst du quer am Ende ein, den Rest schichtest du in Zweierreihen schräg darauf ein.

Für den Überguss verquirlst du alle Zutaten und gießt die Mischung über die Palatschinken.

Palatschinken ca. 30-35 Minuten backen mit einem Setup von 10 Kohlen oben und 5 Kohlen unten. Zum Schluss mit Puderzucker bestreut servieren.



# Käsekuchen ohne Boden

200 g Margarine  
200 g Zucker  
etwas Vanillezucker (alternativ Vanilleschote)  
6 Stk. Eier  
1 kg Magerquark  
etwas Zitronenschale  
1 kg Mehl  
1 TL Backpulver

- 1 Margarine, Zucker, Vanillezucker und Eier in eine Schüssel geben und mit dem Handmixer gut verrühren.
- 2 Magerquark, mit Backpulver vermischtes Mehl und Zitronensaft hinzufügen und ebenfalls gut verrühren. Alles in eine gefettete 26er Springform füllen.
- 3 Im vorgeheizten Backofen bei 170°C Ober-/Unterhitze auf der mittleren Schiene etwa 60 Minuten backen. Stäbchenprobe machen.
- 4 Wenn der Kuchen zu dunkel wird, bitte rechtzeitig mit Alufolie abdecken.



## Kaskucha Käsekuchen

150 g Butterkekse (Vollkornbutterkekse) 30  
g Zucker  
etwas Zimt (Messerspitze)  
70 g Butter  
350 g Doppelrahmfrischkäse  
350 g Magerquark  
175 g Zucker  
6 Stk. Ei  
400 g Sauerrahm  
1/2 Stk. unbehandelte Zitrone  
1 Stk. Bourbon-Vanillepudding  
(Päckchen)

- 1 Butterkekse im Gefrierbeutel zerkrümmeln. Zucker und Zimt untermischen mit zerlassener Butter vermengen und in einen mit Backpapier ausgelegten Dutchoven gleichmässig verteilen und andrücken. (Normalerweise soll man den Boden kaltstellen, hab's aber nie gemacht und funktioniert so auch)
- 2 Frischkäse, Quark und Zucker verrühren, Eigelb und Sahne unterrühren. Schale und Saft der Zitrone unter die Quarkmasse rühren. Eiweiß mit einer Prise Salz steifschlagen und unterheben. Käsemasse auf den Keksboden verteilen.
- 3 Dutchoven mit 6 Brekkis unten und 15 Brekkis oben ca. 1 bis 1 1/2 Stunden backen, bis der Kuchen eine schöne goldene Farbe hat. Bei der Brekkimenge bin ich immer ein wenig vorsichtig, lieber unten nicht zu viel, da man den Boden ja nicht kontrollieren kann.  
  
Kuchen im Dutch Oven eine halbe Stunde abkühlen lassen, danach vorsichtig am Backpapier aus dem
- 4 Dutch Oven heben und normalerweise vier Stunden abkühlen lassen.

# Kirschenplotzer-Kirschenmichel



8 altbackene Brötchen  
1kg Kirschen, gewaschen ohne Stiel  
350 ml warme Milch  
50g Butter  
120g Zucker  
4 Eier getrennt  
1 Teelöffel Zimt  
den Schalenabrieb einer 1/2 Zitrone  
1 Prise Salz

Butterflöckchen      Puderzucker  
Vanille Sauce

Als erstes schneidet Ihr die Brötchen in kleine Stücke und gießt die warme Milch darüber und vermengt die Masse. Das ganze lasst Ihr jetzt für mindestens 10 Minuten stehen.

Die Butter schlägt Ihr zusammen mit den Eigelben, dem Zucker, dem Zimt und dem Zitronenabrieb auf und gebt sie zu den eingeweichten Brötchen. Jetzt verknetet Ihr alles. Wenn Euch die Masse zu trocken erscheint, dann gebt einfach noch etwas Milch dazu.

Als nächstes schlägt Ihr das Eiweiß zusammen mit der Prise Salz zu einem steifen Eischnee und hebt den Schnee zusammen mit den Kirschen unter die Masse des Kuchens.

Nun gebt Ihr den Kuchen eine Backform und belegt ihn mit ein paar Butterflöckchen. Wenn Ihr eine Springform nutzt, dann reibt die Form vorher mit Butter aus und wenn Ihr einen Dutch Oven nehmt, dann kleidet ihn mit Backpapier aus. Das Backpapier könnt Ihr dann später auch als Hebehilfe für den Kirschenplotzer-Kirschenmichel benutzen.

Der Kuchen wird jetzt für ca. 1- 1,5 Stunden bei 180-200 Grad gebacken. Im Backofen braucht der Kuchen weniger Zeit als im Dutch Oven.

Gegessen wird der Kirschenplotzer-Kirschenmichel am besten lauwarm und mit Vanille Sauce.

# Krapfen aus dem Dutch Oven



250ml warme Milch  
1 Würfel Hefe  
500g Mehl (Typ 550)  
70g Zucker  
2g Salz  
80g weiche Butter  
1 Ei  
1 Glas Marmelade  
Puderzucker  
flüssige Butter

Knetet die Milch, die Hefe, das Mehl, den Zucker, das Salz, die Butter und das Ei zu einem Teig und lasst den dann für eine Stunde an einem warmen Ort gehen.

Nach dem Gehen lassen formt Ihr aus dem Teig kleine Kugeln (bei uns hatte ein Teigling jeweils 100g) und teilt jede Kugel dann in 1/3 und 2/3 Portionen. Jetzt nehmt Ihr die kleineren 1/3 Portionen und rollt jede von ihnen mit der Teigrolle etwas aus. Dann formt die 2/3 Portionen zu einer runden Form, legt die auf eure Handfläche und füllt sie möglichst mittig mit einem guten Teelöffel Marmelade. Nun verheiratet die kleinen mit den großen Teigstücken, indem Ihr die kleineren Stücke auf die größeren legt und den Rand gut andrückt. Die fertigen Kreppel-Teiglinge lasst Ihr dann nochmal für 45-60 Minuten gehen.

Nun nehmt Ihr euren Dutch Oven, legt ihn mit Backpapier aus und setzt die Teiglinge ein. Für unseren Petromax FT6 hatten wir 15 Briketts auf dem Deckel und 7 Briketts unter dem Dutch Oven. Die Backzeit beträgt dann ca. 20 Minuten.

Nach dem Backen nehmt Ihr die flüssige Butter, bestreicht die Krapfen damit und bestreut sie dann mit Puderzucker.

# Kürbis Zimtschnecken



## Teig:

500g Mehl

200g Hokkaido Kürbis, püriert 75g

Butter, geschmolzen, abgekühlt 100

ml lauwarme Milch

1 Ei

2 EL brauner Zucker

1/2 TL Salz

1 Pck. Vanille Puddingpulver

1/2 Würfel frische Hefe

## Füllung:

150g Hokkaido Kürbis, püriert

75 g Butterflocken

100 g brauner Zucker

2 Teelöffel Zimt

100 g gehackte Mandeln

## Deko:

10g Hokkaido Kürbis, püriert

50 g Frischkäse

100 g Puderzucker

1 Esslöffel geröstete Mandeln (Dekoration)

Als erstes stellt ihr das Kürbispüree her. Dafür würfelt Ihr den Kürbis, gebt ihn zusammen mit etwas Milch in eine geeignete Form und gart ihn abgedeckt in der Mikrowelle bis er weich ist. Wenn der Kürbis weich und wieder etwas abgekühlt ist püriert Ihr ihn mit einem Stabmixer.

Dann verknetet Ihr alle Zutaten für den Teig, bis ein geschmeidiger Teig entstanden ist, der nicht mehr am Schüsselboden, oder der Arbeitsplatte anlebt. Gegebenenfalls müsst Ihr mit Mehl oder Milch nachjustieren. Diesen Teig lasst Ihr für 60 Minuten an einem warmen Ort aufgehen.

In der Zwischenzeit könnt Ihr in einer Pfanne ohne Fett die Mandeln anrösten.

Danach rollt Ihr den Teig rechteckig aus und bestreicht ihn mit den 150g Kürbispüree. Darauf verteilt Ihr dann den Zimt, den Zucker, die gerösteten Mandeln und zum Schluss die Butterflöckchen. Der Teig wird jetzt zu einer Rolle eingerollt und in ca. 4 cm breite Schnecken geschnitten.

## Die Zubereitung im Dutch Oven

Den Dutch Oven legt Ihr auf Boden mit Backpapier aus. Dann setzt Ihr die einzelnen Kürbis Zimtschnecken darauf. Die Schnecken werden jetzt weitere 60 Minuten gehen gelassen. Ihr solltet darauf achten, dass die Schnecken genügend Platz zum gehen haben.

Backt danach die Schnecken im Dutch Oven für 40- 50 Minuten. Die Anzahl der Kohlen hängt hierbei ganz stark von Eurem genutzten Setup ab. Wir haben für den ft6 im Atago 3 Kokoko Eggs unten und 7 oben benutzt. Solltet Ihr den Atago nicht nutzen, erhöht sich die Anzahl der benötigten Briketts.

## Nach dem Backen der Kürbis Zimtschnecken

Ihr solltet die Kürbis Zimtschnecken leicht auskühlen lassen. Dann bereitet Ihr aus den Zutaten für das Frosting das selbige zu. Dazu mischt Ihr alle Zutaten und verrührt sie. Dann bestreicht Ihr die Zimtschnecken mit dem Frosting und bestreut sie mit ein paar wenigen Mandeln.



## Mandel Grießkuchen mit Ananas aus dem FT4,5

1 Dose Ananas Abtropfgewicht ca. 260g

100 g gemahlene Mandeln

125 g weiche Butter

125 g Zucker

2 Stück Eier

125 g Mehl

100 g Weizengries

2 TL Backpulver

200 ml Kokosmilch

### Zitronenglasur

100 g Puderzucker

2-3 El Zitronensaft

ein Paar Zesten Erklärung in der Anleitung

1. Dopf mit Backpapier auslegen Ananas abtropfen lassen und ca 4Scheiben davon halbieren und am Rand des Dopfes aufstellen.
2. Den Rest in kleine Würfel schneiden und bei Seite stellen. Gemahlene Mandeln etwas anrösten und auskühlen lassen. Butter mit dem Zucker schaumig schlagen und nach einander die beiden Eier dazu geben. Mehl,Grieß,Backpulver und Mandeln vermischen und abwechseln mit der Kokosmilch zur Ei-Butter-Zucker-masse geben,etwas weiter rühren und dann die in Würfel geschnittenen Ananas unterheben.
3. Teigmasse von der Mitte her in den Dopf füllen.

# Marzipan-Rosinen Hefezopf aus dem Dutch Oven



500 g Mehl Typ405  
100 g Butter  
250 ml Milch  
50 g Zucker  
0,5 TL Salz  
1 Würfel frische Hefe

## Füllung:

8 EL Rum  
200g Marzipanfix  
200g Rosinen/Sultaninen  
200 g gehackte Mandeln  
2 Eier

Den Teig für den Hefezopf vorbereiten. Als erstes erwärme ich die Milch bis diese handwarm ist und schmelze darin die Butter. In diese Flüssigkeit gebe ich den Zucker und zerbrösele im Anschluss den Hefewürfel. Jetzt werden die restlichen Teigzutaten dazu geben. Die Mischung mit Hilfe eines Rührgeräts mit Knethaken oder einer Küchenmaschine zu einem elastischen Teig verrühren.

Den entstanden Teig abdecken und an einen warmen Ort mindestens eine Stunde gehen lassen.

Parallel dazu gebe ich die Rosinen in einer Schüssel und übergieße sie mit Rum so dass, der Rum einziehen kann.

Den Teig auf einer leicht bemehlten Fläche zu einem Rechteck von ca. 45x50 cm ausrollen. Das Rechteck zweimal der Länge nach durchschneiden, damit drei längliche Rechtecke entstehen.

Im Anschluss das Marzipan, die Hälfte der Mandeln und die Rosinen gleichmäßig auf dem Teig verteilen. Die Ränder der Streifen freilassen und mit der Hälfte Eiflüssigkeit verstreichen. Nun die Rechtecke von der langen Seite her fest aufrollen und schön verschließen. Aus den drei Strängen einen zopf flechten. Den Dutch Oven mit Backpapier auslegen, und den Hefezopf vorsichtig in den Dutch Oven legen. Die Oberfläche mit dem Ei bestreichen, und die restlichen Mandel darauf verteilen.

Nachdem der Zopf in den Dutch Oven gelegt wurde, muss er bei geschlossenem Deckel weitere 30-60 Minuten gehen.

Briketts: 14 oben und 4 unten. Die Backzeit beträgt so ca. 55 Minuten. Fertig ist der Hefezopf wenn er einen schönen goldbraunen Farbton hat.

# Mohn-Käsekuchen



Das Mehl mit 200 g Zucker, einem Eidotter (das Eiweiß aufheben) und der Butter zu einem Mürbteig verarbeiten, mit Frischhaltefolie luftdicht verschließen und über Nacht in den Kühlschrank stellen.

Am nächsten Tag die restlichen 6 Eier trennen und den Dutch Oven vorbereiten. Am besten legt man ihn mit Backpapier aus, um den Kuchen nachher besser heraus zu bekommen. Den Teig etwas Zimmertemperatur annehmen lassen, damit er sich besser verarbeiten lässt, dann gleichmäßig auf dem Topfboden verteilen und die fertige Mohnbackmischung darauf geben.

Die Eidotter mit 150 g Zucker, dem Joghurt, dem Magerquark, dem Vanillezucker, dem Saft der Zitrone und dem Zitronenabrieb gut vermengen. Die Eiweiß mit einer Brise Salz steif schlagen und vorsichtig unter die Käsemasse heben. Die Masse auf dem Kuchenboden verteilen und die Oberfläche glattstreichen.

Den Dutch Oven mit Kohlebriketts bestücken und den Kuchen bei niedriger Hitze (ca. 170 °C) ca. 1,5 Stunden backen, bis die Oberfläche gleichmäßig gebräunt ist. Nach 1 Stunde Backzeit Sichtkontrolle machen.

Der fertige Kuchen sollte im offenen Topf auskühlen, damit man ihn danach am Backpapier, am besten mit 4 Händen, optimal herausnehmen kann. In meinem Fall handelt es sich um einen 12" Dutch Oven, der mit 21 Kohlebriketts beheizt wurde.

**400 g** Mehl Type 00

**350 g** Zucker

**200 g** Butter

**7 große** Ei(er)

**300 g** Naturjoghurt 3,5 % Fett

**500 g** Magerquark

**1 Pck.** Mohnback ( fertige Mohnbackmischung)

**1 große** Zitrone(n), Bio

**1 Pck.** Vanillezucker

## MOHNSCHNECKEN IM DUTCH OVEN



Für den Hefeteig (1 Blech):

500g Weizenmehl Typ 405  
1 Paket Vanillepuddingpulver  
1 Paket Trockenhefe  
50 g Butter (weich bis flüssig)  
300 ml lauwarme Milch  
1 Ei  
1 EL Zucker  
1/2 TL Salz

Für die Füllung:

150g frisch gemahlene Mohn  
100ml Milch  
50g weiche Butter  
50g Zucker  
1 EL Grieß  
1 Paket Vanillezucker  
1TL Speisestärke  
1TL Wasser zum Anrühren

Für den Teig die trockenen Zutaten gut vermischen, dann die flüssigen Zutaten dazugeben und zu einem Teig verkneten. Den Teig an einen warmen Ort stellen und bis zur doppelten Größe gehen lassen.

Die Füllung vorbereiten, indem alles zu einer dicklichen Masse verrührt wird. Abschmecken und gegebenenfalls nachzuckern.

Teig nochmals kneten, anschließend zu einem Rechteck ausrollen. Mohnmasse gleichmäßig mit einem Löffel auf dem Teig verteilen. Den Teig nun aufrollen (lange Seite = viele kleine Schnecken, kurze Seite = große Schnecken), das Ende gut andrücken. Rolle in Scheiben schneiden und in den mit Backpapier ausgelegten und etwas vorgewärmten Dutch Oven tun. Wir empfehlen einen ft6 (10er) oder ft9 (12er). Mohnschnecken etwas flachdrücken und nochmals 20min gehen lassen.

## NUSSSTRUDEL AUS GERMTEIG



350	g	Mehl (glatt oder universal)
140	g	Butter
40	g	Staubzucker
0.5	TL	Salz
1	Prise	Zitronenschale (abgerieben, Bio)
62	ml	Milch (1/16l)
1	Stk	Eidotter (zum Bestreichen)

### Zutaten für das Dampf

1	Wf	Hefe (42g)
3	EL	Milch
1	EL	Mehl
0.5	TL	Kristallzucker

### Zutaten für die Fülle

125	ml	Milch
100	g	Honig
25	g	Marmelade Semmelbrösel
2	EL	Haselnüsse (gerieben) Rum
200	g	
2	EL	

- 1 Für die Nussfülle die Milch, Honig und Marmelade einmal kurz aufkochen lassen. Brösel und Nüsse einrühren und sofort von der Herdplatte ziehen. Rum zufügen, umrühren.
- 2 Mit Wasser auf die gewünschte Festigkeit bringen, soll so sein dass man die Masse gut aufstreichen kann. Auskühlen lassen.
- 3 Für den Teig wird zuerst ein Vorteig (Dampf) vorbereitet. Hefe, 3 EL Milch, 1 EL Mehl, 0.5 TL Zucker in einer Schüssel verrühren. Bei Zimmertemperatur aufgehen lassen, bis der Vorteig die doppelte Menge erreicht hat (20 Min.)
- 4 Die übrigen Zutaten für den Teig in eine Schüssel geben und das Dampf zufügen und zu einem Teig verarbeitet. Dieser Teig muss so lange kräftig geschlagen werden, bis er seidig glatt ist und Blasen wirft. (Küchenmaschine)
- 5 Den Teig in eine Schüssel geben und mit einem Tuch abdecken. An einem warmen Ort gehen lassen Ca. 30 Minuten. Teig in 3 gleiche Teile teilen. Aufgehen lassen.
- 6 Dann jedes Teigstück auf die Größe von ca. 30x25 cm ausrollen. Mit der Nussfülle bestreichen und dicht einrollen.
- 7 Die Teigstücke auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen und 20 Min. nochmals aufgehen lassen. (Zimmertemperatur). Anschließend mit einer Gabel die Nussstrudel ca. 15-20x einstechen.
- 8 Im vorgeheizten Backrohr bei Ober- und Unterhitze ca. 40 Min. backen. Mittlere Schiene, bei 170°C.

# Nutella Kirsch Schnecken aus dem Dutch Oven



500 gramm Mehl  
1 Pkg Vanillepuddingpulver  
1 Pkg Trockenger  
50 gramm Butter  
300 ml Milch  
1 Stück Ei  
1 EL Zucker  
1/2 TL Salz  
4-5 EL Nutella  
1 Glas Kirschen / Weichseln

1. Das Mehl gemeinsam mit dem Vanillepuddingpulver sowie dem Trockenger mischen.
2. Die Milch und die Butter erwärmen damit der Teig besser gehen kann. Die flüssige Butter sowie die Milch und das Ei nun zur Trockenmasse geben.
3. Etwas Zucker und Salz hinzufügen und den Teig gut kneten. Den Teig solange kneten bis er schön glatt ist.
4. Um den Teig nun rasten zu lassen, diesen in eine Germteigschüssel geben und an einen warmen Platz stellen.
5. In der Zwischenzeit kann man den Topf vom Dutch Oven vorbereiten und mit einem Bogen Backpapier auslegen.
6. Nach dem Rasten den Teig nun dünn ausrollen und mit Nutella bestreichen.
7. Die Kirschen aus dem Glas nehmen, abseihen und auf dem Teig verteilen.
8. Das ganze nun vorsichtig einrollen.
9. Ca 3-4cm dicke Scheiben von der Teigmasse herunterschneiden und in die Dutch Oven Pfanne setzen.
10. Während die Briketts für den Dutch Oven vorbereitet werden, haben die Teigschnecken noch etwas Zeit zum "Gehen" und schließen die kleinen Lücken nun perfekt ab im Topf.
11. Für die Nutella Kirsch Schnecken kommt man bei der Topfgröße perfekt mit ca 20 Briketts durch. Diese wieder unter dem Topf sowie auf dem Topfdeckel verteilen und die Schnecken rund 40 Minuten backen lassen.
12. Wir waren dazwischen natürlich mal neugierig und haben den Backvorgang beobachten müssen.
13. Die fertigen Nutella Kirsch Schnecken noch mit etwas Zucker bestreuen und servieren! Sollten danach noch welche übrig sein, kann man sie auch kalt genießen!

## Obst-Crumble aus dem Dutch-Oven



So viele Briketts zum Glühen bringen, wie nötig sind, um den Dutch-Oven auf etwas über 200°C zu bringen. Bei einem 12er Dutch Oven sind das 15 oben und 8 unten.

Das Obst waschen, entkernen und in Stücke schneiden. Ggf. die gelbe Schicht der Zitronenschale mit einer Reibe entfernen. Dabei die weiße Schicht nicht mit abreiben, da sie bitter schmeckt.

Die erste Portion Mehl für die Streusel, den Zucker und ggf. die optionalen Zutaten (Haselnüsse, Zitronenschale) in einer Schüssel vereinen. Die Butter mit den Fingern in kleine Stücke zerdrücken und ebenfalls in die Schüssel geben.

Alles zu einem Teig verkneten. Nun die zweite Portion Mehl dazugeben. Die Mengenangabe ist in diesem Fall nur ungefähr und die Mindestmenge. Es ist so lange weiteres Mehl zuzugeben, bis Streusel entstanden sind. Diese dürfen unterschiedliche Größen haben.

Das Obst in den Dutch-Oven füllen, Zucker und Stärke zugeben.

Ggf. die optionalen Zutaten (Vanilleextrakt, Zimt oder passende Gewürzmischung) in den Dutch Oven geben.

Die Streusel gleichmäßig auf dem Obst verteilen.

Ggf. die Streuselschicht mit Zimt oder der Gewürzmischung bestreuen.

Den Dutch-Oven schließen und die Mischung 45 Minuten backen lassen. Den Crumble dann kontrollieren. Sind die Streusel noch roh, die Backzeit verlängern. Zum Ende der Backzeit darauf achten, dass der Crumble nicht zu trocken wird.

### Die Streusel

250 g Butter  
250 g Mehl erste Portion  
200 g Zucker  
70 g Mehl zweite Portion

### Obstmischung Frühling

100 g Rhabarber  
400 g Erdbeeren  
100 g Heidelbeeren  
100 g Zucker  
2 tl Stärke

### Obstmischung Sommer

100 g Pflaumen  
100 g Himbeeren  
200 g Aprikosen  
200 g Kirschen  
100 g Zucker  
2 tl Stärke

### Obstmischung Herbst

200 g Weintrauben (kernlos)  
2 Birnen  
2 Äpfel  
100 g Zucker  
3 tl Stärke

### Obstmischung Winter

200 g Pfirsiche  
200 g Mangos  
100 g Ananas  
100 g Zucker  
2 tl Stärke

## Obst-Crumble



2 Äpfel  
2 Birnen  
250 g Pflaumen  
250 g Aprikosen  
2 Nektarinen  
150 g Zucker

### Für die Streusel

200 g Butter  
250 g Mehl  
250 g Zucker  
100 g gemahlene Haselnüsse  
1 Vanilleschote

1. Das Obst wird zunächst gewaschen, ggf. entkernt und in mundgerechte Stücke geschnitten. Zu den Früchten gibt man dann 150 g Zucker, rührt alles gut durch und lässt das Obst mindestens 30 Minuten stehen.
2. In der Zwischenzeit kann man sich um die Streusel kümmern. Dazu schneidet man die Vanilleschote auf, kratzt das Vanillemark heraus und gibt es zusammen mit dem Mehl, Butter, Zucker und den gemahlene Haselnüssen in eine Schale. Mit den Händen knetet man daraus einen bröseligen Streuselteig. Sollte der Teig zu geschmeidig sein, gibt man einfach noch etwas Mehl hinzu.
3. Die Fruchtmischung wird dann im Dutch Oven gleichmäßig verteilt und die Streusel werden locker auf dem Obst verteilt. Befeuert habe ich den Petromax FT9 mit Kokoko Eggs von McBrikett. Dazu habe ich 5 durchgeglühte Eggs unter dem Dutch Oven platziert und 11 Stück auf dem Deckel. Kokoko Eggs sind etwas größer als herkömmliche Holzkohlebriketts und halten die Hitze deutlich länger. Daher sind sie ideal für den Einsatz beim "dopfen".
4. Die Garzeit beträgt etwa 40 Minuten. Ab Minute 30 sollte man mal einen Blick riskieren und schauen, wie weit der Obst-Crumble ist. Wenn die Streusel goldbraun geworden sind, ist der Crumble fertig. Dazu serviert man idealerweise eine Kugel Vanilleeis.

# Pfirsich Cobbler aus dem Dutch Oven



## Zutaten

850 g Pfirsiche  
140 g Rohrzucker  
2 EL Mehl  
1 TL Zimt  
1/4 TL Muskat  
1/4 TL Salz  
1 Schote Vanille  
2 EL Butter

## Für das Topping

150 g Mehl  
50 g Rohrzucker  
1,5 TL Backpulver  
50 g Butter (geschmolze  
100 ml Schlagobers

1. Grill aufheizen (ca. 180 °C) oder eine entsprechende Anzahl an Kohlen durchglühen lassen damit ihr in eurem Dutch Oven später 180 °C erreicht.
2. Pfirsiche in Spalten schneiden und in einer Schüssel gemeinsam mit dem Zucker, Mehl, Zimt, Salz, Muskat und dem Mark der Vanilleschote vermischen.
3. Den Dutch Oven mit Butter einstreichen und die Pfirsich-Mischung hinzufügen. Zugedeckt für 15-20 Minuten köcheln.
4. Kurz vor dem Ende der Garzeit, den Biskuit-Teig zubereiten. Dazu werden die Zutaten für das Topping in einer Schüssel zu einem homogenen Teig verknetet.
5. Den Teig in 8 gleiche Stücke teilen und zu Bällchen formen. Die Teigbällchen zur Pfirsichmasse hinzufügen und weitere 15 Minuten grillen bis der Teig schön gebräunt ist (für entsprechende Oberhitze sorgen!)
6. 10 bis 15 Minuten rasten lassen und lauwarm servieren. Dazu passt eine Kugel Vanilleeis.

# Pfirsich/Haselnuss Cobbler aus dem Dutch Oven



## Für den Teig:

200 g Mehl  
130 g Zucker  
150 ml Milch  
100g gehackte Haselnüsse  
2 TL. Backpulver  
1 Päckchen Vanillinzucker  
1 TL. Zitronenschale oder  
[Zitronenzucker](#)  
Prise Salz  
1 Ei

## Für den Belag:

1 Dose Pfirsiche,  
ca. 500 g Abtropfgewicht  
2 EL. Rohrzucker  
1 TL. Zimt

Als erstes wird der Teig für den Pfirsich/Haselnuss Cobbler vorbereitet. Dafür werden alle Teigzutaten in eine Schüssel gegeben und verrührt.

Den entstanden Teig in den mit Backpapier ausgelegten Dutch Oven verteilen.

Die Pfirsiche in mittelgroße Stücke schneiden und auf dem Teig verteilen.

Im Anschluss den Zimt und den Rohrzucker darüber streuen.

Briketts: 11 oben und 3 unten. Die Backzeit beträgt so ca. 50 Minuten.

Fertig ist der Pfirsich/Haselnuss Cobbler wenn er einen schönen goldbraunen Farbton hat.

Den warmen Pfirsich/Haselnuss Cobbler mit Eis und Schlagsahne servieren. Wer möchte, kann noch etwas Pfirsich Saft über den Cobbler gießen.

# Pflaumenkuchen mit Hefeteig und Streuseln aus dem Dutch Oven



## Für den Hefeteig:

100 ml Milch  
1 halber Würfel frische Hefe  
225 g Weizenmehl Type 405  
50 g Zucker  
1 Ei  
50 g Butter  
1 Prise Salz

## Für den Belag: Für die Streusel:

1 kg Pflaumen 1 EL  
Pflaumenmus 3 EL  
Grieß  
3 EL  
Zucker  
1/2 TL Zimt

150 g Butter  
100 g Zucker  
200 g Mehl  
1 Päckchen  
Vanillezucker

Für den Hefeteig die Hefe in der warmen Milch und dem Zucker auflösen. Die entstandene Flüssigkeit mit dem Mehl, Backpulver, Eier, Salz und Butter in einer Rührschüssel miteinander mit Hilfe eines Mixers oder einer Küchenmaschine zu einem glatten Teig verarbeiten.

Dieser Teig sollte mindestens 1 Stunde abgedeckt an einem warmen, ruhigen Ort gehen. Umfang der Teigmasse verdoppelt sich in der Zeit.

Die Pflaumen waschen, gut abtrocknen und entsteinen. Den Dutch Oven mit Backpapier auslegen und den Hefeteig darauf flach verteilen. Im Anschluss den Kuchenboden dünn mit Pflaumenmus bestreichen und 2 Esslöffel Grieß darauf streuen. Das dient dazu, dass der Pflaumenkuchen beim Dutchen nicht durchweicht.

Jetzt könnt ihr die Pflaumen von Rand ausgehend kreisförmig auf den Hefeteig legen. Im Anschluss sollte der Teig nochmal 15 Minuten gehen. Jetzt Zimt, Zucker und einen weiteren Esslöffel Grieß vermischen, und die Mischung auf die Pflaumen streuen.

Für die Streusel Butter, Zucker, Vanillezucker und Mehl in einer Schüssel so lange rühren, bis eine Streuselmasse entsteht. Ich benutze hierfür die Küchenmaschine und knete zum Schluss die Streusel von Hand.

**Briketts:** 14 oben und 4 unten. Die Backzeit beträgt so ca. 55 Minuten.

# Pflaumenmus Zimtschnecken



500 g Mehl  
100 g Butter  
250 ml Milch  
50 g Zucker  
0,5 TL Salz  
1 Würfel frische Hefe

## **Füllung:**

200 g Pflaumenmus 3 TL  
Zimt  
100 g gehackte Mandeln

## **Glasur:**

150 g Puderzucker 1  
Eiweiß  
Wasser

Als erstes wird der Teig für die Zimtschnecken vorbereitet. Ich erwärme die Milch bis diese handwarm ist und schmelze darin die Butter. In diese Flüssigkeit gebe ich den Zucker und zerbrösele im Anschluss den Hefewürfel. Jetzt werden die restlichen Teigzutaten dazu gegeben. Die Mischung mit Hilfe eines Rührgeräts mit Knethaken oder einer Küchenmaschine zu einem elastischen Teig verrühren.

Den entstandenen Teig abdecken und an einen warmen Ort mindestens eine Stunde gehen lassen.

Füllung für die Pflaumenmusschnecken vorbereiten. Pflaumenmus mit den Mandeln und dem Zimt vermischen.

Den Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche etwa 5 mm dick rechteckig ausrollen und gleichmäßig mit der Füllung bestreichen.

Den Teig aufrollen und die Rolle in etwa 13 gleichgroße Stücke, die dann ca. 4 cm hoch sind, schneiden.

Den Dutch Oven mit Backpapier auslegen, und die Teigrollen (darin verteilen).

Nachdem die einzelnen Teilchen aufrecht in den Dutch Oven gelegt wurden, müssen die Rollen bei geschlossenem Deckel eine weitere Stunde gehen.

Briketts: 14 oben und 4 unten. Die Backzeit beträgt so ca. 55 Minuten.

Fertig sind die Rollen, wenn sie einen schönen goldbraunen Farbton haben. Für die Glasur die 150g Puderzucker mit dem Eiweiß verrühren. Es soll eine zähe dickflüssige und homogene Masse entstehen. Sollte es noch nicht flüssig genug sein etwas Wasser dazu geben. Die entstandene Glasur mit dem Silikonpinsel über die Rollen verteilen.

# Quarkauflauf mit Kirschen



3 Stk. Eigelb  
125 g Zucker  
75 g Grieß  
2 TL Backpulver (gestrichene)  
1 Stk. Zitrone (Schale davon)  
etwas Salz  
500 g Quark  
3 Stk. Eiweiß  
Zur Bedeckung  
etwas Paniermehl (mit Butterflocken)

- 1 Eigelb und Zucker schaumig rühren.
- 2 Grieß mit Backpulver vermischen und dazu geben.
- 3 Zitronenschale und Salz dazu geben.
- 4 Quark unterrühren.
- 5 Eischnee unterheben.
- 6 Das Obst dazu geben.
- 7 Den Boden vom Dutch Oven mit Mehl bestäuben und dann Dutch Oven mit Backpapier auskleiden.
- 8 Die Masse in den DOpf geben, glatt streichen und mit dem Paniermehl bestreuen.
- 9 Butterflöckchen oben drauf.
- 10 5 Brekkies unten und 12 oben drauf. Backzeit: 2 Stunden bei 110°C - 130°C

# Quarkstollen mit Datteln und Feigen



## Teig

100 g Datteln (getrocknet, entkernt, grob gehackt)

100 g Feigen (grob gehackt)

60 g Haselnüsse

50 g Butter (Zimmerwarm)

3 EL Honig (süß/fruchtig)

2 EL Zucker (braun)

1 Stk. Ei

150 g Quark (40%)

250 g Mehl

7 & 1/2 g Backpulver

Glasur

3 EL Orangensaft

1 EL Butter

3 EL Zucker (braun)

etwas Puderzucker

Stollen: Alle Zutaten (bis auf Mehl und Backpulver) gut mischen, Mehl und Backpulver hinzu geben und verkneten bis der Teig glatt ist.

Dann auf Backpapier im Dutch Oven legen und 60 min mit ordentlich Oberhitze (15-20 Briketts) und 3-4 Briketts Unterhitze backen.

Dabei alle 15 min den DO im Ganzen um ein viertel drehen und den Deckel danach ebenfalls drehen, damit ein gleichmäßiges Backergebnis erzielt wird.

Nach dem Abkühlen den Stollen mit der Mischung aus Orangensaft, geschmolzener Butter und braunem Zucker bestreichen und Puderzucker nach Gefühl darüberstäuben.

# Schneckenudeln mit Rumrosinen



Hefeteig  
500 g Mehl  
25 g Hefe (frische)  
50 g Butter (Margarine oder Öl)  
250 ml Milch  
50 g Zucker  
1 Stk. Eier  
1 TL Salz (gestrichen)  
1 Stk. Zitrone (unbehandelt, Schale davon)  
1 Einh. Vanillezucker (Päckchen)  
Für die Füllung  
50 g Butter  
75 g Zucker  
1 TL Zimt  
125 g Rosinen (in Rum eingelegt)  
65 g Kakaopulver

- 1 Mehl in eine Schüssel geben. Hefe und die Hälfte der Milch verrühren und auf 40° erwärmen (lauwarm, darf nicht zu heiss sein). Etwas Mehl dazugeben und einen weichen Vorteig machen. 15 Minuten gehen lassen.
- 2 Butter erwärmen, dann den Rest der Milch hinzugeben. Eigelb, Salz und Zucker hinzufügen und zu einem geschmeidigen Hefeteig verarbeiten. Dann den Teig gehen lassen.
- 3 Danach den Hefeteig etwa 5mm dick ausrollen und mit der 50 Gramm zerlassener Butter bestreichen.
- 4 Dann den Zucker, Zimt, Kakao, und die Rosinen gleichmässig auf dem Teig verteilen. Der Teig wird nun fest ausgerollt und in ca. 3cm dicke Scheiben geschnitten, etwas zusammengedrückt und in den Do gesetzt.
- 5 Im 12" tiefen Do hatte ich 30 Min. lang 6 Kohlen unten und 15 oben, danach für weitere 15 Min. 25 oben.
- 6 Der Teig reicht für ca. 30 Schnecken.

# Schoko-Kirsch-Cobbler



1 Do. Sauerkirschen (oder ein Glas)

1 Stk. Schoko-Backmischung

150 g Butter

etwas Zimt

2 Stk. Schokolade (Riegel)

- 1 Den 10" Dutch Oven mit Butter gut ausfetten, das Glas Kirschen hineingeben.
- 2 Dann die Backmischung darüber streuen und ein paar Schokostreusel oder 2 Riegel Schokolade darauf verteilen.
- 3 Nach Geschmack mit Zimt würzen und 100 g Butter in Flöckchen auf die Trockenmischung geben.
- 4 Den Cobbler am Anfang mit mehr Unterhitze 15/5 Kohlen und später mehr Oberhitze 5/15 Kohlen gut 40 Min backen. Dazu passt Vanilleeis!



## Slowenischer Schichtkuchen - diesmal aus dem 12er oder 14er DO

- 1 **MÜRBTEIG:** Das Mehl auf ein Brett sieben, zuckern und die in kleine Stücke geschnittene Butter darauf streuen. Wasser nach Bedarf beimengen und zu einem glatten Teig verarbeiten. Den Teig ein halbe Stunde im Kalten ruhen lassen.
- 2 **STRUDELTEIG:** Das Mehl auf ein Brett sieben, eine Mulde hinein drücken und Butter eventuell 1 Ei in die Mulde geben. Durch Zugabe von Wasser die Zutaten zum Teig verarbeiten. Den Teig so lange kneten, bis er glatt und elastisch wird. Zu einem Laib formen, mit Öl bepinseln und 30 Minuten ruhen lassen.
- 3 **MOHNFÜLLE:** Den gemahlene Mohn mit Zucker und Vanillezucker gut verrühren. Alle Füllungen werden jeweils zweimal aufgetragen.
- 4 **TOPFENFÜLLUNG:** Den Topfen mit einer Gabel zerdrücken, Eier, Vanillezucker und Kristallzucker sowie eine Prise Salz beimengen und gut verrühren, bis die Masse glatt und streichfähig ist.
- 5 **NUSSFÜLLUNG:** Die gemahlene Nüsse mit dem Kristallzucker und dem Vanillezucker verrühren
- 6 **APFELFÜLLUNG:** Die Äpfel schälen, in dünne Scheiben schneiden, Kristallzucker und Zimt beimengen und leicht verrühren.
- 7 **SAHNEGUSS:** Die Eier und den Sauerrahm mit einem Schneebesen verrühren.
- 8 **BUTTERGUSS:** Die Butter zerlassen
- 9 Den 12er Dutch Oven vorbereiten und mit Butter ausstreichen und mit dem ausgerollten Mürbeteig bis zum Rand reinlegen. Den Boden mehrmals mit einer Gabel einstechen.
- 10 Den ausgeruhten Strudelteig ausrollen und mit Öl bepinseln. Den Teig anheben und behutsam über die Backform ziehen, so dass der dickere Rand des Teiges über die Backform hängt. Den Teig um die Bratform herum ausschneiden und in 9 gleich große Stücke schneiden. Auf den Boden der Backform, die mit dem Mürbeteig und dem dünnen ausgezogenen Teig ausgelegt ist, die erste Schicht der Mohnfüllung auftragen, mit der geschmolzenen Margarine und dem Sahneguss beträufeln.
- 11 Dann die zweite Teigschicht darüber ziehen, mit der Quarkfüllung belegen und mit der Margarine beträufeln.
- 12 Die dritte Teigschicht ausziehen, mit der Nussfüllung bestreichen und wieder mit Margarine beträufeln.
- 13 Die vierte Teigschicht ausziehen, die Apfelfüllung darüber streuen und mit Margarine beträufeln.
- 14 Jetzt ist der Schichtkuchen zur Hälfte fertig. Alle Schichten noch einmal wiederholen, so dass man 8 gleichmäßige Schichten erhält.
- 15 Die letzte Teigschicht mit dem Sahneguss und dem Butterguss beträufeln. Alle dicken Ränder des Strudelteiges, die über die Backform hängen, abschneiden und den Rand formen. Mit einer langen Nadel mehrmals durchstehen und im 12er Dutch Oven tief mit 17 Brikets oben und 7 unten rund 110-120 Minuten backen.
- 16 Aus dem Dutch Oven nehmen, mit restlichen Sahneguss bestreichen und die Sahne einziehen lassen. In Stücke schneiden und mit Puderzucker bestäuben.

Kuchenboden (Mürbteig)  
 100 g Mehl glatt  
 100 g Mehl griffig  
 100 g Butter  
 etwas Zucker  
 etwas Milch  
 Strudelteig  
 600 g Mehl glatt  
 1 TL Sonnenblumenöl etwas  
 lauwarmes Wasser  
 Mohnfüllung  
 200 g Mohn gemahlen  
 80 g Zucker  
 1 Stk. Vanillezucker (Päckchen)  
 Topfenfüllung  
 1 kg Topfen  
 100 g Zucker  
 2 Stk. Eier  
 1 Stk. Vanillezucker  
 etwas Salz  
 Nussfüllung  
 300 g Nüsse gerieben  
 100 g Zucker  
 1 Stk. Vanillezucker  
 Apfelfüllung  
 120 g Zucker  
 etwas Zimt  
 Sahneguß  
 600 g Sahne  
 4 Stk. Eier  
 Butterguß  
 175 g Butter

# Süße Buchteln



700 g	Mehl (405)
1 Päckchen	Trockenhefe
75 g	Zucker
1 Prise	Salz
1	Vanilleschote Mark rausgekratzt
300 ml	Milch lauwarm
2	Eier
100 g	Butter
300 g	Pflaumenmus
200 ml	Sahne
2 EL	Puderzucker

Mehl, Hefe, Milch, Zucker, Butter, Ei, Salz und Vanillemark zu einem weichen Teig verkneten. Etwa 1 – 2 Stunden an einem warmen Ort ruhen lassen, bis sich der Teig verdoppelt hat.

Anschließend den Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche ca. 1 cm dick ausrollen. Mit einem Glas runde Teigformen ausstechen. Jeweils einen Teelöffel Pflaumenmus auf die Teigstücke setzen und diese zu einer Kugel verschließen.

Die Sahne in den Dutch Oven gießen, die Buchteln dicht aneinander setzen und den Topf mit dem Deckel verschließen. Noch einmal an einem warmen Ort ca. 1 Stunde ruhen lassen.

Nun unter dem Dutch Oven und auf dem Deckel jeweils 6 glühende Briketts verteilen und die Buchteln ca. 20 – 30 Minuten backen. Mit Puderzucker bestreuen und noch warm servieren.

# Ultimate Chocolate Cake



## Teig

450 g Weizenmehl

150 g Kakaopulver

1 EL Backpulver

1 TL Salz

2 TL Vanillezucker

200 g Butter

600 g Zucker

200 ml Buttermilch

3 Stk. Ei

200 ml Schmand

## Topping

3 EL Zucker

400 ml Sahne

1 Bech. Exquisa (oder Philadelphia)

1 Einh. Puddingpulver

- 1 Den Kakao mit Mehl, Backpulver und Salz vermischen und beiseite stellen.
- 2 Die zerlassene Butter, den Zucker, die Eier und den Vanillezucker miteinander vermischen. Buttermilch, Schmand und die Mehlmischung miteinander vermengen und gut durchrühren.
- 3 In den eingefetteten Dopf geben (ich verwende Trennspray) und mit 8 Brekkies unten und 16 oben für ungefähr 1h backen.
- 4 Danach im Dopf gut abkühlen lassen und stürzen-keine Angst bei mir klappt das auch ohne Backpapier problemlos.
- 5 Während der Kuchen backt, kann man die Zutaten für das Topping miteinander verrühren und in den Kühlschrank stellen. Nachdem der Kuchen abgekühlt ist, die Oberseite damit bestreichen.

# Upside-Down Cranberry-Apple Pie



500 g Weizenmehl  
1 Einh. Trockenhefe (Tütchen)  
75 g Zucker  
1 Einh. Vanillinzucker  
(Päckchen) etwas Salz  
75 g Butter (zerlassen)  
1 Stk. Ei  
250 ml Milch  
1 & 1/2 kg Apfel (bis 2000 g)  
75 g Rosinen (oder  
Cranberries) 75 g Zucker  
1 Stk. Vanillezucker  
1 TL Zimt (getrichener)

- 1 Äpfel mit Zucker, Vanillezucker und Zimt bestreuen.
- 2 Kurz andünsten.
- 3 Äpfel auskühlen lassen.
- 4 - Mit dem Hefeteig bedecken
- 5 6-10 Brekkis unten / 4-7 oben je nach Witterung.
- 6 Ca. 1 Stunde warten
- 7 Wenn der Teig durch ist den Deckel abnehmen und den Kuchen im DO ca. 30 Minuten auskühlen lassen.
- 8 Kuchen aus dem Do stürzen.
- 9 Wer möchte kann jetzt noch eine Glasur aus Marmelade darüberziehen.

# Zauberkuchen Heidelbeer



125 g Butter  
4 Eier  
etwas Salz  
125 g Zucker  
1 EL Vanillezucker  
125 g Weizenmehl  
500 ml Milch  
200 g Heidelbeeren (Tiefkühl)

Stelle dir alle Zutaten abgewogen bereit. Heize den Backofen auf 160 Grad O/U vor. Schmelze die Butter vorsichtig bei 60 Grad und lass sie abkühlen. Nimm die Heidelbeeren aus der Tiefkühlung und lass sie antauen. Erwärme die Milch ein bisschen (nicht zu stark).

Trenne die Eier. Schlage das Eiweiß und 1 Prise Salz mit der Küchenmaschine zu einem festen Schaum auf.

Rühre das Eigelb mit 1 Schluck Wasser und dem Zucker (inkl. Vanillezucker) zu einer Creme. Vermenge es mit der erkalteten Butter, dem Mehl und der Milch zu einer teigigen Masse.

Hebe nun vorsichtig und portionsweise den Eischnee unter die teigige Eigelbmasse. Achte darauf, dass es locker bleibt. Der Eiweißschaum ist dein Garant für den lockeren Part im Kuchen. Fertig ist der Kuchenteig.

Lege nun eine Kastenform am Boden mit Backpapier aus und fette die Ränder. Gib zuerst die angetauten Beeren ein.

Fülle dann mit dem Teig auf. Nach ca. 75 Minuten im Backrohr bei 160 Grad kann der Kuchen raus. Nun musst du leider mindestens eine, besser 2 Stunden warten, bis der Kuchen abgekühlt ist. Mein Tipp: Stell den Kuchen baldmöglichst in den Kühlschrank. Dies unterstützt die spätere Zauberkuchenkonsistenz.

# Zimtschnecken aus dem Dutch Oven



## Zutaten

### Teig:

500 g Mehl  
100 g Butter  
250 ml Milch  
50 g Zucker  
0,5 TL Salz  
1 Würfel frische Hefe

### Füllung:

100 g Butter  
125 g braunen Zucker  
3 TL Zimt  
100 g gehackte Haselnüsse

### Glasur:

150 g Puderzucker  
1 Eiweiß  
Wasser

Als erstes wird der Teig für die Zimtschnecken vorbereitet. Als erstes erwärme ich die Milch bis diese handwarm und schmelze darin die Butter. In diese Flüssigkeit gebe ich den Zucker und zerbrösele im Anschluss den Hefewürfel. Jetzt werden die Restlichen Teigzutaten dazu geben. Die Mischung mit Hilfe eines Rührgeräts mit Knethaken oder einer Küchenmaschine zu einem elastischen Teig verrühren.

Den entstanden Teig abdecken und an einen warmen Ort mindestens eine Stunde gehen lassen.

Die Füllung für die Zimtschnecken vorbereiten, Butter schmelzen und mit dem braunen Zucker, den fein gehackten Haselnüssen und dem Zimt vermischen.

Den Teig auf einer Arbeitsfläche etwa 5mm dick ausrollen. Den ausgerollten Teig gleichmäßig mit der Füllung bestreichen.

Den Teig aufgerollt und die Rolle in etwa 13 gleichgroße Stücke, die dann ca. 4 cm hoch sind, schneiden.

Den Dutch Oven mit Backpapier auslegen, und die Teigrollen (mit der Schnittfläche sichtbar nach oben) darin verteilen.

Nachdem die einzelnen Teilchen aufrecht in den Dutch Oven gelegt wurden, müssen die Rollen bei geschlossenem Deckel eine weitere 30-60 min gehen.

Briketts: 14 oben und 4 unten. Die Backzeit beträgt so ca. 55 Minuten.

Fertig sind die Rollen, wenn sie einen schönen goldbraunen Farbton haben.

Für die Glasur die 150g Puderzucker mit dem Eiweiß verrühren. Es soll eine Zäh dickflüssige und homogene Masse entstehen. Sollte es noch nicht flüssig genug sein, etwas Wasser dazu geben. Die entstandene Glasur mit dem Silikonpinsel über die Rollen verteilen.

# Zimtschnecken (Cinnamon Rolls)



50 g Butter, geschmolzen, abgekühlt  
300 ml lauwarme Milch  
1 Ei  
1 EL brauner Zucker  
1/2 TL Salz  
1 Pck. Vanille-Puddingpulver  
500 g Mehl  
1/2 Würfel frische Hefe  
  
75 g Butterflocken  
100 g brauner Zucker  
2 Teelöffel Zimt  
100 g gemahlene Haselnüsse  
  
50 g Frischkäse  
60 g Puderzucker  
1 Teelöffel Vanillezucker

Die Zutaten für den Teig werden vermischt und an einem warmen Ort 60 Minuten gehen gelassen.

Dann wird der Teig rechteckig ausgerollt, wenn Ihr Apfel Zimtschnecken backt dann bestreicht Ihr den Teig zuerst mit dem Apfelkompott. Danach bestreut Ihr den Teig mit den Haselnüssen und dem Zucker. Darauf kommen dann noch die Butterflöckchen. Der Teig wird jetzt zu einer Rolle eingerollt und in ca. 3-4 cm breite Schnecken geschnitten.

Der Dutch Oven wird auf dem Boden mit Backpapier ausgelegt und die Schnecken werden eingesetzt und weitere 60 Minuten gehen gelassen. Ihr solltet darauf achten, dass die Schnecken genügend Platz zum gehen haben.

Backt jetzt die Schnecken im Dutch Oven für 45-60 Minuten mit 12 Briketts oben und 9 Briketts unten.

Ihr solltet die Zimtschnecken leicht auskühlen lassen. Dann bereitet Ihr aus den Zutaten für die Glasur die selbige zu und bestreicht die Zimtschnecken damit. Die Apfel Zimtschnecken dekoriert Ihr noch zusätzlich mit den gerösteten Mandelplättchen.

# Zimtschnecken mit Kokos aus dem Dutch Oven



500 g Mehl  
1 Würfel Hefe  
2 EL Zucker  
250 ml Milch lauwarm  
50 g Butter  
1 Ei  
1/2 TL Salz

## Füllung

150 g Kokosflocken  
125 g Butter  
brauner Zucker  
1 EL Zimt  
3 EL Backkakao  
1 Eigelb

1. Hefe mit Zucker vermischen und flüssig werden lassen. Diese Mischung mit ein wenig der lauwarmen Milch vermengen und Zucker auflösen.
2. Die restlichen Zutaten mit aufgelöster Hefe in der Küchenmaschine ca. 12 Minuten zu einem geschmeidigen Teig verarbeiten. Danach 60 Minuten an einem warmen Ort gehen lassen.
3. Butter verflüssigen und mit den übrigen Zutaten für die Füllung vermischen.
4. Teig rechteckig ausrollen (etwa in der Größe eines Backblechs) und mit der Füllung bestreichen. (s. Hinweis im Blogtext oben)
5. Teig aufrollen (von der langen Seite aus) und anschließend in 8 gleichdicke Stücke aufschneiden.
6. Teigstücke auf die Schnittfläche gleichmäßig verteilt in den Dutch Oven setzen und an einem warmen Ort nochmal ca. 40 Minuten gehen lassen.
7. In der Zwischenzeit einen Anzündkamin mit Kohlen durchglühen. Es werden ca. 10-12 Kohlen für den Deckel und 5 für unter den Dutch Oven benötigt.
8. Teigoberfläche vor dem Backen mit Eigelb (Ei trennen und Eigelb mit 2 EL Wasser vermengen) einpinseln.
9. Zimtschnecken ca. 40 Minuten mit 10-12 Kohlen oben und 5 Kohlen unten backen. Nach der Halbzeit einmal den Dutch Oven drehen, damit keine Hot Spots entstehen und der Teig an einzelnen Stellen verbrennt.
10. Dutch Oven von der Hitze nehmen, Deckel weglegen und ca. 15 bis 20 Minuten auskühlen lassen. Zimtschnecken aus dem Dutch Oven stürzen oder ziehen (Hinweis siehe oben im Blogtext) und auf ein Kuchengitter setzen und servieren.

# Zwetschgen-Bourbon Buchteln



500 g Weizenmehl ((Typ ist eigentlich relativ egal))

40 g frische Hefe ((ein Würfel))

125 ml Milch ((Lauwarm))

125 ml Milch ((Temperatur egal))

3 Stk. Eidotter

1 Stk. Ei ganz

125 g Rohrzucker

1/2 TL Salz

100 g zerlassene Butter

- 1 Hefe in der lauwarmen Milch auflösen. und mit ca. einem Drittel des Mehles verrühren und ca. 15 min zum Vorteig gehen lassen.
- 2 Alle weiteren Zutaten dazu geben und zu einem glatten Teig verarbeiten der sich leicht vom Knetbrett ablöst.
- 3 Den Teig 30 bis 45 min gehen lassen (je nach Zimmertemperatur evtl auch ein wenig kürzer)
- 4 Jetzt die Teigstücke abnehmen, ausstoßen (kleine Kugeln formen) und nach einem kurzen Moment ruhen zu kleinen Fladen zusammendrücken. Nochmalige kurze Ruhezeit dazu nutzen, die Füllung fertig zu machen, falls nötig
- 5 Die kleinen Fladen mit etwas Füllung zu den Buchteln formen und in eine gut ausgebutterte Form / Kasserole etc. geben
- 6 Nochmals einen guten EL Butter zerlassen, und über die Buchteln geben bzw. verstreichen, ruhig eine großzügige Menge
- 7 ca. 40 min im Ofen mit Ober-/und Unterhitze bei 170° Backen
- 8 FÜLLUNG ca. 200g entkernte Zwetschgen ca. 100 ml Kirschsafft 1 EL brauner Zucker Den Kirschsafft in einen kleinen Topf geben und mit dem Zucker zusammen langsam erwärmen bis sich der Zucker aufgelöst hat. Dann die klein geschnittenen Zwetschgen dazu geben und dass ganz köcheln bis nur noch wenig Flüssigkeit da ist, dass ganze dann, je nach Geschmack, mit Bourbon / Whisky oder ähnlichem abschmecken und nochmal ganz kurz auf köcheln. Das Ganze dann am besten bei Zimmertemperatur eine Nacht ziehen lassen. Kann man auch gut als Kompott oder ähnliches herstellen



## Ananas flambiert

**8 Sch. Ananas**

**1 etwas Zimt**

**1 etwas Butter**

**1 etwas Rum**

Ananas abtropfen lassen. Mit Zimt bestreuen, Butterflöckchen aufsetzen, auf den geölten Grillrost legen, in den vorgeheizten Grill schieben und von jeder Seite 2 Minuten grillen.

. Rausnehmen, mit Rum übergießen und flambieren.

# Ananas-Pfau mit süßer Rumglasur vom Grill



Ananas, ungeschält  
3 EL Rum,  
Limettensaft  
3 EL Rohrzucker  
1 Handvoll Minze  
4 Weintrauben

1. Für die Glasur Rum, Limettensaft, fein gehackte Minze und Rohrzucker miteinander verrühren, bis alles verbunden ist.

2. Die Ananas längs vierteln und darauf achten, dass das "Grüne" mit dran bleibt. Den Strunk in der Mitte entfernen.

3. Ein dünne Scheibe längs schneiden, um einen Weintraube aufwickeln und mit den Zahnstocher fixieren.

4. Das Fruchtfleisch als längliche Streife aus den Ananas rausschneiden.

5. Die Ananasstücke in einen Beutel geben. Die süße Rumglasur dazu geben, den Beutel schleißten und alles gut vermengen. Jetzt die Annanasstücke für eine Stunde ziehen lassen.

6. Den Grill auf mittlere Hitze aufheizen. Die Ananasstücke auf dem Grill geben, und bei mittlere Hitze 7-10 Minuten bei geschlossenem Deckel grillen. Die Stücke nach der Hälfte der Zeit wenden.

7. Die gegrillten Ananasstücke vom Grill nehmen und wie auf den Bild dargestellt auf den Ananas-Schiffchen anrichten. Das Gericht warm servieren.

## Apfel-Blätterteig-Strudel



2 Rollen Blätterteig aus dem Kühlregal, á 200 g

2 Eigelb

50 g Rosinen

100 g Zucker

50 g Konfitüre, dunkle

1 Orange(n)

Für die Füllung die Äpfel waschen, entkernen und in halb-grobe Würfel schneiden. Zucker in der Pfanne (direkt auf der Glut) karamellisieren lassen und Apfelwürfel und Rosinen zugeben. Alles gut vermischen und mit dem Saft und dem Abrieb der Orange ablöschen. Die Pfanne vom Grill nehmen. Die Apfelmasse mit der Konfitüre leicht binden und abkühlen lassen.

Die Blätterteigrolle ausrollen und nach außen glatt abstreifen. Quer über die Blätterteigrolle die Füllung mittig gleichmäßig verteilen. Die Überlappungsflächen mit 1 Eigelb einstreichen, den Blätterteig einschlagen und die ganze Rolle einmal drehen, sodass die Naht unten liegt. Aus der zweiten Rolle Ornamente je nach Wahl schneiden. Die Oberseite der Rolle mit dem restlichen Eigelb einstreichen und Ornamente darauf ankleben.

Den Apfel-Blätterteig-Strudel bei ca. 180 °C - 210 °C ca. 35 - 45 Minuten indirekt im Grill backen.

Dazu passen wunderbar Vanilleeis und/oder Vanillesauce und Schlagsahne.

# Apfelkuchen im Glas



300g Mehl  
170g Butter, weich und zusätzlich etwas Butter, um die Gläser einzufetten  
3 Eier  
150g Apfelmus  
125g Zucker  
½ Päckchen Backpulver  
Als Gewürze: Zimt und 1 Päckchen Vanillezucker  
1 Apfel, geschält und in feine Würfelchen geschnitten

Als erstes verrührt Ihr die Butter, die Eier und den Zucker zu einer cremigen Masse. Dann gebt Ihr das Apfelmus, die Gewürze, das Backpulver und das Mehl dazu und verrührt die Zutaten zu einem geschmeidigen Teig. Dafür benutzt Ihr am besten ein Handrührgerät. Zum Schluss rührt Ihr dann noch mit einem Löffel die Apfelstückchen zum Rührteig dazu.

Danach fettet Ihr die Gläser mit der restlichen Butter ein und befüllt sie mit dem Kuchenteig. Das geht prima mit einem Spritzbeutel. Achtet beim Befüllen darauf, dass Ihr die Gläser nur ca. 2/3 befüllt, damit sie sich später gut verschließen lassen.

Dann kommen die Gläser ohne Deckel zum Backen auf den Grill oder in den Backofen.

Wenn die Backzeit um ist und der Apfelkuchen im Glas durchgebacken ist holt Ihr die Gläser vom Grill, oder aus dem Backofen und verschließt sie sofort heiß. Dadurch bildet sich beim Abkühlen ein Vakuum im Glas und der Kuchen ist dadurch einige Zeit haltbar.

Der Apfelkuchen im Glas schmeckt sehr lecker, wenn er etwas durchgezogen ist, dann mit Puderzucker bestreut und mit etwas Apfelmus gegessen wird.

# APFEL-NUSS TASCHERL



Aus den angegebenen Zutaten einen Germteig zubereiten. Den Teig anschließend zudecken und ca. 1 Stunde rasten lassen.

Den Teig zu einer Kugel formen. Die Kugel nochmal 15 Minuten zugedeckt rasten lassen – so lässt sie sich viel schöner & dünner ausrollen. In der Zwischenzeit die Fülle zubereiten. Dazu den Apfel schälen, entkernen und in Stücke schneiden. Die Apfelstücke 10 Minuten lang dünsten bis sie weich sind, danach kurz auskühlen lassen und mit einer Gabel zu einem Mus zerstampfen. Apfelmus mit Nüssen und Zucker gut mischen.

Den Teig dünn ausrollen und danach Kreise mit einem Durchmesser von ca 10 cm ausstechen. In die Mitte des Kreises einen guten Teelöffel Fülle legen, zusammenklappen und die Ränder mit einer Gabel verschließen.

Danach mit einem Ei bestreichen und nochmal 15 Minuten rasten lassen. Im vorgeheizten Backofen bei 160 Grad Heißluft ca 20 Minuten goldgelb backen.

## Zutaten

### FÜR 30 TASCHERL

#### TEIG

270 g	Milch
550 g	Weizenmehl 700
15 g	frische Germ
6 g	Salz
80 g	Zucker
60 g	handwarme Butter
1	Ei

#### FÜLLE

100 g	geriebene Haselnüsse
1	Apfel
20 g	Zucker
1 g	Ei zum Bestreichen

## Birnen und Schokoladen Pizza



### Zubereitung Teig:

1. In eine große Schüssel 250 ml lauwarmes Wasser gießen und mit 1 EL Öl, Salz und Hefe verrühren. Mit einem Rührlöffel nach und nach das Mehl bis auf 4 EL einrühren, bis der Teig so fest ist, dass er sich nicht mehr rühren lässt. Auf eine bemehlte Arbeitsfläche geben und etwa 6 Min. mit den Händen kneten, dabei die übrigen 4 EL Mehl oder nach Bedarf auch mehr Mehl einarbeiten, bis der Teig glatt geschmeidig und leicht klebrig ist.
2. Eine mittelgroße Schüssel mit Öl ausstreichen. Den Teig zu einer Kugel formen, in die Schüssel geben und darin mehrmals wenden, bis die Teigkugel gleichmäßig mit Öl überzogen ist. Die Schüssel mit Frischhaltefolie verschließen und den Teig an einem warmen und vor Zugluft geschützten Ort 1 ¼ - 1 ½ Std. auf das doppelte Volumen aufgehen lassen; alternativ für 6-8 Std. in den Kühlschrank stellen und vor der Weiterverarbeitung Raumtemperatur annehmen lassen.

### Zubereitung Pizza:

1. Den Grill für direkte mittlere Hitze (175-230°C) vorbereiten und den Pizzastein 10-15 Min. vorheizen.
2. Grill auf indirekt schalten. Crème herunter nehmen und die Weber Pfanne-GBS auf den Grill stellen. Zucker hineingeben und karamellisieren lassen. Mit Likör und Orangensaft ablöschen und solange köcheln lassen, bis der Zucker sich gelöst hat. Birnen hineingeben, kurz aufkochen und mit der Speisestärke abbinden.
3. Den Teig in zwei gleich große Portionen teilen und diese jeweils zu einer Kugel formen. Eine Kugel bis zur Verwendung mit einem sauberen Küchentuch abdecken. Die zweite Kugel auf einer leicht bemehlten Arbeitsfläche zu einem 30 cm großen Kreis ausrollen oder mit den Händen ausziehen. Den Pizzateher leicht bemehlen und vollständig unter den Teigkreis schieben.
4. Den Teigkreis auf der Oberseite mit 1-½ TL Rapsöl bestreichen und mit der eingeölten Seite nach unten zügig, aber behutsam auf den Pizzastein stürzen. Über direkter mittlerer Hitze bei geschlossenem Deckel etwa 3 Min. backen, bis die Unterseite leicht gebräunt ist und sich fest anfühlt. Mit dem Pizzateher vom heißen Stein nehmen. Umdrehen und die gegrillte Seite gleichmäßig bis zum Rand mit 1 TL Pistazienöl einpinseln.
5. Die Teigoberfläche mit den Zinken einer Gabel einstechen. In einer kleinen Schüssel Zucker und Muskatnuss vermengen. Die Hälfte der Mischung über die Pizza streuen, dabei einen 1 cm breiten äußeren Rand frei lassen, dann die Hälfte der Schokolade darauf verteilen.
6. Die Pizza wieder auf den heißen Stein gleiten lassen und über direkter mittlerer Hitze bei geschlossenem Deckel weitere 3-4 Min. backen, bis die Pizza goldbraun ist und die Schokolade gleichmäßig auf der Pizza verstreichen. Die Pizza mit der Hälfte der Birnen belegen und die Hälfte der Amarettibrösel drüberstreuen. Wie eine Torte aufschneiden und warm servieren.
7. Aus den übrigen Zutaten wie beschrieben eine zweite Pizza zubereiten.

### Teig

- 1 EL Olivenöl
- 1 ¾ TL naturreines grobes Meersalz
- 1 ½ TL Trockenhefe
- 400 g Mehl
- Weitere
- 3 TL Rapsöl
- 2 TL Pistazien- oder Walnussöl
- 1 TL Rohrzucker
- ¼ TL gemahlener Muskatnuss
- 120 g Zartbitterschokolade, in kleine Stücke gebrochen
- 500 g reife Birnen, längs geviertelt, entkernt, in dünne Scheiben geschnitten
- 30-60 g Amaretti (italienische Mandelmakronen) zerbrösel

## Birnenkuchen



250 g Mehl  
10 g frische Hefe  
30 g Zucker  
150 ml lauwarme Milch  
1 mittelgroßes Ei  
50 g flüssige Butter  
150 g Crème fraîche  
400 g Birnen (geschält und gewürfelt)  
4 EL Akazienhonig  
40 g Macadamia-Nüsse (gehackt)

1. Für den Fladenteig die Hefe und den Zucker in der lauwarmen Milch auflösen, danach mit den restlichen Zutaten verkneten. Die Teigmasse 30 Minuten abgedeckt ruhen lassen. 2. Den Teig in sechs gleichgroße Stücke teilen und diese nicht zu dünn ausrollen. Das Ganze mit Crème fraîche bestreichen und 10 Minuten ruhen lassen. 3. Die Teigstücke mit den Birnen und Nüssen bestreuen und den Honig darüber träufeln. 4. Den Grill für indirekte, mittlere Hitze (200-220°C) vorheizen. Den Pizzastein mit Backpapier auslegen, die Kuchen darauf platzieren und 15-20 Minuten grillen. Im Anschluss mit Puderzucker bestreuen und servieren.

# Bratapfel im Schlafrock



- 4 Äpfel
- 1 Rolle Blätterteig
- 16 Marzipankartoffeln
- 1 Esslöffel gehackte Mandeln nicht geröstet
- 4 Esslöffel gehackte Mandeln geröstet
- 1 Esslöffel Amaretto
- 8 Amarettini
- 1 Eigelb
- 2 Esslöffel Milch
- Vanillesauce oder Vanilleeis
- 1 Zitrone ausgepresst
- 4 Butterflöckchen

Zuerst schält Ihr die Äpfel und entfernt das Kerngehäuse und danach reibt Ihr Eure Äpfel mit dem Zitronensaft ab. Die Amarettini weicht Ihr im Amaretto ein. Als nächstes verschließt Ihr das an der Unterseite des Bratapfels entstandene Loch mit 1-2 Marzipankartoffeln. Die drückt Ihr vorher mit der flachen Hand zusammen. Jetzt füllt Ihr die Äpfel mit zwei Amarettini, zwei Marzipankartoffeln und den gerösteten Mandeln und setzt zum Schluss ein Butterflöckchen oben drauf. Danach vermischt Ihr das Eigelb mit der Milch.

Nun rollt Ihr den Blätterteig aus und teilt ihn in Platten. Wenn der Apfel darauf sitzt sollten sich bequem die Seiten hochschlagen lassen und die Spitzen des Blätterteigs sollten sich leicht am oberen Ende des Apfels zusammendrücken lassen. Damit die Enden besser haften könnt Ihr diese mit der Eigelb-Milch Mischung bestreichen. Dann stecht Ihr mit einem Ausstecher ein rundes Stück Blätterteig aus und setzt es als Dekoration oben auf den Bratapfel im Schlafrock. Als nächsten Schritt bestreicht Ihr den Blätterteig komplett mit der Eigelb-Milch-Mischung. Zum Schluss bestreut Ihr den Bratapfel im Schlafrock oben mit den ungerösteten Mandeln und backt ihn dann für ca. 35 Minuten bei 200-210 Grad indirekter Hitze auf den Grill.

Den Bratapfel im Schlafrock serviert Ihr zusammen mit der Vanillesauce und den restlichen gerösteten Mandeln.

## Bratäpfel mit Rumsahne



4 Äpfel groß (säuerlich)  
40 g Walnüsse, Mandeln,  
Haselnüsse  
40 g Rosinen  
4 TL rote Marmelade  
Zimt  
250 g Sahne  
1-2 EL Rum  
Vanillinzucker

- 01 Die Äpfel gut waschen (nicht schälen) und das Kerngehäuse ausstechen.
- 02 Für die Füllung Nüsse, Rosinen, Marmelade und Zimt gut miteinander verrühren, dann den Hohlraum der Äpfel damit ausfüllen. Die Löcher, die beim Ausstechen des Gehäuses entstehen, nach dem Füllen oben und unten mit Marzipanrohmasse dicht verschließen.
- 03 Die Äpfel in eine gefettete Auflaufform oder Aluschale stellen. Ca. 15 bis 20 Minuten bei 200°C indirekt grillen. Die Äpfel sollten weich sein und beim Einstechen mit einer Nadel oder Gabel trotzdem einen fühlbaren Widerstand bieten.
- 04 Die Sahne frisch zubereiten und je nach Geschmack etwas Rum, Zimt oder Vanillinzucker unterrühren.

# Christstollen vom Grill



- 1 Am Vorabend Rosinen, Sultaninen und Korinthen waschen und mit Rum begießen.
- 2 Die Hefe zerbröckeln und mit 1 El Zucker und 3 El warmer Milch verrühren und gehen lassen.
- 3 2/3 des Mehls in eine Schüssel sieben, in die Mitte die Hefe und an den Rand die Gewürze, den Zucker und die Butter geben. Von der Mitte aus die Hefe mit dem Mehl, lauwarmen Milch und den übrigen Zutaten verrühren bis der Teig Blasen wirft. Das restliche Mehl unterkneten.
- 4 Zum Schluss Rosinen, Sultaninen, Korinthen, Mandeln, Zitronat, Orangeat und das zerbröselte Marzipan einarbeiten. Den Teig gehen lassen.
- 5 Anschließend 1-2 Stollen formen und den Teig nochmals gehen lassen.
- 6 Backen im Kugelgrill oder Backofen bei ca. 180°C für ca. 1 Stunde.
- 7 Nach dem Backen oder einer Reifezeit von 3-4 Wochen den Stollen mit zerlassener Butter bestreichen und mit Zucker bestreuen. Nach dem Erkalten dick mit Puderzucker bestäuben.

für den Teig

400 g Rosinen

200 g Sultaninen

200 g Korinthen

etwas Rum

80 g Hefe

250 ml Milch

150 g feiner Zucker

1 kg Mehl

1 TL Salz

etwas Zitronenschale (von 2 Zitronen)

1/2 TL Kardamom

500 g Butter

100 g Mandeln (gemahlene)

100 g Zitronat

100 g Orangeat

200 g Marzipan

zum Bestreichen

200 g flüssige Butter

zum Bestreuen

250 g feiner Zucker

5 EL Vanillezucker

zum Bestäuben

etwas Puderzucker

# Crème Brûlée in Gusspfannen vom Grill



150 ml Milch  
400 g Schlagsahne  
80 g Zucker  
5 frische Eigelb  
1 Vanilleschote  
brauner Zucker

1. Die Milch mit dem Zucker verrühren. Die Vanilleschote längs aufschneiden, das Mark mit dem Messer herauskratzen. Das Mark und den Rest der Vanilleschote in die Milch-Zucker-Mischung geben. Wenn möglich, zu besserer Geschmacksentwicklung der Vanille, kurz aufkochen. Im Anschluss abkühlen lassen.
2. Die Sahne, Eigelb und die Milchmischung für Crème Brûlée mit dem Schneebesen verrühren. Alles zugedeckt mindestens eine Stunde kalt stellen.
3. Die Flüssigkeit anschließend durch ein Sieb in die gewünschten grillfeste Formen gießen. Ich verwende hier sehr praktische [Servierpfannen aus Gusseisen](#) Ø 13 cm, mit Holzuntersetzern. Grill auf 130 °C einregeln. Die Formen in ein Wasserbad auf den Grillrost auf den Grill stellen. Es empfiehlt sich die Zubereitung in einem Wasserbad. Das Wasserbad sorgt dafür, dass die Creme fest wird, aber nicht heißer als 100°C. Das Ei flockt dabei nicht aus.
4. So viel heißes Wasser in die Auflaufform gießen, dass die Creme Brûlée-Behälter zu ca. 2/3 im Wasser stehen. Die Creme Brûlée bei 130 °C im Grill 45-55 Min. stehen lassen. Im Anschluss abkühlen lassen und mindestens 2-3 Stunden kalt stellen.

Crème Brûlée mit braunem Zucker bestreuen. Mithilfe eines Oberhitze-Grills oder mit Flambierbrenner karamellisieren.

# Crème brûlée mit sommerlichen Beeren



375 ml Sahne  
125 ml Milch  
1 Vanilleschote  
40 g Zucker  
2 EL Brauner Zucker  
4 Eigelb  
100 g Blaubeeren  
100 g rote Johannisbeeren

Vermische Milch und Sahne in einem Topf. Ritze die Vanilleschote längs auf, kratze das Mark heraus. Koche Milch, Sahne, Vanillemark und die Schote auf und lass sie abkühlen. Vermische Eigelbe und Zucker und rühre so lange, bis sich der Zucker aufgelöst hat. Heize deinen Backofen auf 150 Grad vor.

Mische die abgekühlte Milch-Sahne-Vanille-Mischung (Abkühlen ist ganz wichtig, da es sonst stockt) unter das Eigelb. Fülle die noch rohe Creme vorsichtig in ofenfeste Miniformen. Stelle die Formen in ein tiefes Backblech und fülle so viel Wasser auf, dass die Formen zur Hälfte im Wasser stehen. So bleiben die Förmchen für 35-40 Minuten im 150 Grad heißen Backofen.

Lass die Formen abkühlen und stelle sie mit einer Folie abgedeckt über Nacht in den Kühlschrank. Am nächsten Tag, kurz vor dem Servieren, streue den braunen Zucker drüber und karamellisiere diesen mit einem Gourmetbrenner. Dekoriere die Crème brûlée mit sommerlichen Beeren.

Guten Appetit!

# Croissant-Auflauf mit Likör 43, Bananen und Schokolade vom Grill



- 1 EL Butter
- 3-4 große Croissants
- 2 Bananen
- 100 g Zartbitterschokolade
- 75 g Rosinen
- 2 Eier
- 3 EL Zucker
- ¼ TL Meersalz
- 200 g Sahne
- 200 g Milch
- 100 ml Likör 43

1. Den Grill auf mittlere Hitze (ca. 200° C) vorheizen. Die Croissants in mundgerechte Stücke schneiden und in eine große Schüssel geben.

2. Die Schokolade und die Bananen zerkleinern. Rosinen, Bananen, Likör 43 und Schokolade zu den Croissants geben und alles vermischen.

3. In einer zweiten Schüssel die Eier mit dem Zucker, Milch, Sahne und dem Salz gründlich verrühren.

4. Den Inhalt beider Schüsseln in eine Schüssel geben und alles Behutsam verrühren. Die Auflaufformen mit der Butter einfetten. Die Mischung gleichmäßig in die Auflaufformen verteilen.

5. Den Auflauf bei mittlere Hitze (200°C) und beim geschlossenen Deckel auf dem Grill ca. 40 Minuten. backen. Bitte darauf achten, dass nicht zu viel direkte Hitze von unten kommt, da sonst der Auflauf anbrennen kann.

6. Den Auflauf nach Belieben garnieren und gern auch mit einer Kugel Eis Eurer Wahl servieren.

# Erdbeer - Grillspieße

## leckeres Dessert vom Grill



**500 g** Erdbeeren

**1** Banane(n)

**4 EL** Bananenlikör

**1 Tüte/n** Vanillezucker

Die Erdbeeren waschen und putzen. Bananen in ca. 2 cm dicke Stücke schneiden. Erdbeeren und Bananen auf Spieße stecken, jeden Spieß auf ein ausreichend großes Stück Alufolie legen und mit Bananenlikör beträufeln. Vanillezucker darüber streuen und jeweils die Alufolie über dem Spieß verschließen. Die Päckchen für 10-15 Minuten auf den Grill legen.

Danach mit Vanilleeis oder Sahne heiß servieren.

## Erdbeer-Marshmallowspieße



- 12 mittelgroße Erdbeeren
- 12 BBQ Marshmallows
- Puderzucker zum bestäuben
- 4 Zweige Minze

In der Küche:

1. Spieße mind. 20 Minuten wässern.
2. Strunk der Erdbeeren entfernen und abwechselnd mit den Marshmallows aufspießen.

Am Grill:

1. Den Grill (mit Deckel 220°C) für hohe, direkte Hitze vorbereiten.
2. Die Spieße bei direkter Hitze, mit geschlossenem Deckel, von beiden Seiten Grillen, bis sich ein Muster abzeichnet.
3. Anschließend mit Puderzucker bestäuben und frischer Minze garnieren.



# Flambierte Ananas

**1 Stk. Ananas**

**1 EL Butter**

**1 EL Brauner Zucker**

**etwas Apfelsaft (oder ein anderer Fruchtsaft)**

**etwas Zimt**

**etwas Schnaps (nach Wahl)**

- 1 Die Ananas vierteln und oben an der Spitze der Stücke den harten Teil wegschneiden. Dann die Fruchtkeile von der Schale befreien.
- 2 In einer Pfanne Butter und Zucker vermengen und heiß werden lassen. Mit dem Saft ablöschen, die Ananasstücke hineingeben und etwas ankochen lassen.
- 3 Die Soße dickt recht schnell ein. Hat sie eine sirupartige Konsistenz erreicht, den Schnaps darübergießen und zündeln. Abbrennen lassen und schnell servieren. Auf dem Teller mit Zimt bestreuen.
- 4 Da ich leider nur Sambuca im Haus hatte, war es recht süß, aber es eignet sich hier fast jeder Hochprozentige. Zur Not die Zuckermenge variieren.

# süßer Apfel-Zimt Flammkuchen



500 g Mehl, Tipo 00  
100g Hartweizengrieß  
300 ml lauwarmes Wasser  
0,5 TL Salz  
5 EL Olivenöl  
0,5 Würfel frische Hefe  
2 TL Zucker

## **für den Belag**

250 g Schmand  
50 g Sahne  
4 Äpfel

Saft von einer halben Zitrone

Zimt und Zucker (nach Geschmack)

1. Alle Teigzutaten vermischen, und die Hefe kleingebröselst dazu geben. Mit einem Rührgeräte mit Knethaken oder Küchenmaschine 5-10min bei niedriger Stufe durchkneten.
2. Im Anschluss sollte der Teig an einem warmen Ort min. 1 Stunde gehen. Ich lasse hierfür den Teig in der Rührschüssel und decke diese mit einem sauberen Küchentuch ab. Nach einer Stunde Raumtemperatur hat sich das Volumen des Teiges mehr als verdoppelt.
3. Anschließend Teile ich den Teig in 6-8 gleichgroße Stücke auf. Der nicht sofort verwendete Teig kann gut 1 Woche im Kühlschrank lagern oder in einem Gefrierbeutel eingefroren werden.
4. Für den Belag Schmand und Sahne vermischen, und mit Zucker und Zimt abschmecken.
5. Jetzt wird es Zeit den Teig mit Hilfe eines Nudelholzes auszurollen. Den Teig rund mit einem Durchmesser von ca. 30cm ausrollen. Damit der Teig nicht klebt die Arbeitsunterlage und auch den Pizzaschieber gut mit Hartweizengrieß bestreuen.
6. Die Äpfel entkernen halbieren und in dünne Scheiben schneiden. Im Anschluss die Apfelscheiben mit etwas Zitrone beträufeln. (Das gibt eine leichte Säure und verhindert das die Apfelspalten braun und unansehnlich werden)
7. Den ausgerollten Teig auf den Pizzaschieben geben, und mit der Schmand Sahne Mischung bestreichen, und mit den Apfelstücken belegen.
8. Grill auf 350-400C aufheizen. Bei den hier gezeigten Monolith geht das innerhalb von 20min mit einer Handvoll Kohle.
9. Den Pizzastein auf den Grill legen und bei geschlossenem Deck aufheizen.
10. Den Flammenkuchen in geschlossenem Grill bei 350 Grad backen. Aufgrund der hohen Hitze wird der Flammenkuchen in ca. 6-7min fertig.

## Fruchtspieß



### In der Küche

Die Ananas schälen, in 2,5cm dicke Ringe schneiden, die Ringe vierteln und den Strunk entfernen. Die Carambola in 1,5cm dicke Scheiben schneiden. Die Bananen nicht schälen und in 6 Stücke schneiden. Die Papaya schälen, entkernen und in 2,5 cm dicke Würfel schneiden. Je ein Fruchtstück auf einen Spieß stecken - die Carambola zuerst - und etwas Abstand zwischen den Stücken lassen. Den Honig mit dem Limettensaft und dem Currypulver in einem Gefäß gut vermischen.

### Am Grill

Die Spieße 4 Minuten direkt grillen und dann wenden, dabei alle Seiten mit der Marinade einpinseln. Ca. weitere 4 Minuten grillen

- 1 Banane
- 1 Carambola (Sternfrucht)
- 1 kleine Ananas
- 4 mittelgroße Papaya
- 20 g Honig
- 10 ml Limettensaft
- 10 g Currypulver

## Gegrillte Ananas



Das Fruchtfleisch mit dem Messer von der Schale lösen und senkrecht zur Schale in 2 cm dicke Stücke schneiden. Ananasstücke versetzt mit einem Holzspieß wieder fixieren. Die Kronen mit Alufolie umwickeln, um ein Verbrennen zu vermeiden. Die Ananas-Achteln mit Rum beträufeln und mit braunem Zucker sowie mit Zimt bestreuen.

Den Schlagobers mit dem ½ Päckchen Sahnesteif und 10 g Staubzucker steif schlagen. Rum vorsichtig unterrühren. Abgedeckt in den Kühlschrank stellen.

Die Ananas-Achtel von beiden Seiten direkt angrillen und anschließend mit der Schale nach unten in die Mitte des Grillrostes setzen und ca. 15 Minuten indirekt grillen. Vor dem Servieren die

Alufolie und den Holzspieß entfernen. Die gegrillte Ananas mit einer Kugel Vanilleeis und dem Rum-Obers anrichten.

- 1 Stück Ananas, geachtelt
- 10 g brauner Rohrzucker
- 4 cl Rum
- 1 Prisen Zimtpulver
- 130 ml Schlagobers
- 1/2 Pakete Sahnesteif
- 10 g Staubzucker
- 1 Liter Vanilleeis

## GEGRILLTE ANANAS MIT AHORNSIRUP



1	Stk	Ananas
3	EL	Olivenöl
2	EL	Ahornsirup
2	Prise	Salz und Pfeffer
1	Stk	Chilischote

- 1 Die Chilischote waschen, entkernen und klein schneiden. Öl mit Ahornsirup, Chilischote, Salz und einer Prise Pfeffer verrühren.
- 2 2 Ananas schälen, achteln und den harten Strunk entfernen. Die Ananasstücke mit der Öl-Ahornmarinade bepinseln und kurz ziehen lassen. Die Grillpfanne erhitzen und die Stücke darin bei mäßiger Hitze rundum grillen.

# Gegrillte Apfelrosen



1 Packung Blätterteig (wenn möglich eckig)

2 Äpfel (möglichst rote)

Saft eine halbe Zitrone

## **für die Füllung**

1 EL Zimt

1 EL Zucker

3 EL Marmelade

2 EL gehackte Nüsse

2 EL Himbeerenlikör

1. Die roten Äpfel entkernen, halbieren und wie auf dem Foto dargestellt in eine Schiffchenform zuschneiden. Die Scheiben sollten möglichst dünn geschnitten sein, damit sie später auch biegsam sind.
2. Die geschnittenen Scheiben in eine Schüssel geben und mit Wasser auffüllen so dass Sie komplett im Wasser liegen. Den Saft einer halben Zitrone dazu geben. Jetzt das Ganze für ca. 5 min in der Mikrowelle erwärmen.  
Das führt dazu dass die Apfelscheiben die gewünschte Biegsamkeit bekommen. Der Zitronensaft gibt dem Apfel etwas Säure, was aber noch wichtiger ist, er verhindert dass der Apfel braun und unansehnlich wird  
Den eckigen Blätterteig ausrollen und mit Hilfe eines Nudelholz die Fläche noch mal um ca. 25% vergrößern. Jetzt den Teig längs in 5 gleichbreite Streifen schneiden.
4. Die Zutaten für die Füllung in einer Schale vermischen.
5. Jetzt wird die Füllung mittig auf den Streifen verteilt. Im Anschluss werden die weichen Apfelscheiben überlappend auf den Blätterteig gelegt, so dass die rote Seite der Apfelscheiben sichtbar nach außen über Rand des Teiges steht.
6. Nach der vollständigen Belegung der Blätterteigstreifen wird der untere Bereich umgeklappt das die Apfelscheiben von dem Teig U-förmig umschlossen sind. Jetzt muss der Teig nur noch vorsichtig aufgerollt werden.
7. Diese so entstanden Apfelrose in die gut gefettete Muffinform setzen.
8. Die Muffinform kommt jetzt für ca. 35-40 Minuten auf den auf 180- 200°C vorgeheizten Grill. Jetzt wird der Blätterteig gebacken, bis die Kanten bräunlich werden. Damit sind die Apfelrosen fertig.
9. Die Apfelrosen aus der Form nehmen und mit etwas Puderzucker garnieren. Frisch und noch lauwarm schmecken Sie am besten.

## GEGRILLTE BIRNEN



4	Stk	Birnen
4	EL	Dirndlmarmelade
2	EL	Pfefferkörner (grün)
4	EL	Zitronensaft
2	EL	Butter

- 1 Birnen waschen, halbieren und mit einem Teelöffel entkernen. Die Schnittflächen mit Zitronensaft beträufeln und mit Dirndlmarmelade bestreichen.
- 2 Pfefferkörner hacken und auf die Marmelade streuen.
- 3 Die Birnen wieder zusammensetzen und in eine mit Butter bestrichene Alufolie wickeln. Bei mittlerer Hitze indirekt ca. 15 Min grillen.

# Gegrillte Feigen mit Ziegenkäse, Honig & Haselnusskernen



6 Feigen  
125 g Ziegenfrischkäse  
2 EL Honig  
2 EL gehackte Haselnusskerne

1. Die Feigen längs des Stieles halbiert. Den Ziegenfrischkäse mit dem Honig und den gehackten Walnusskernen verrühren. Im Anschluss die entstandene Masse auf den halbierten Feigen gleichmäßig verteilen.

2. Die gefüllten Feigen für ca. 15 Minuten bei 175-200° C indirekter Hitze grillen. Die Feigen sind fertig, wenn der Käse sich bräunlich färbt. Besonders gut schmecken die warm servieren.

## Gegrillte Früchte



### In der Küche

Die Früchte abwaschen. Den Pfirsich, den Apfel und die Banane würfeln und auf den Boden des Geflügelhalters legen. Die Kiwi schälen, in Scheiben schneiden und mit den anderen Früchten vermengen. Die Trauben halbieren, vorhandene Kerne entfernen und auf den übrigen Früchten verteilen.

Die Walnüsse grob zerkleinern und oben drauf verteilen.

Den Akazienhonig darübergerben.

Die Marshmallows dünn schneiden und über die Früchte verteilen.

Die Schokolade grob zerkleinern.

### Am Grill

Den Grill auf indirekte Hitze einstellen, bei circa 150 °C.

Den Geflügelhalter in die Mitte des Grillrosts stellen und den Grilldeckel schließen. Die Früchte für ungefähr zehn Minuten grillen.

Die zerkleinerte Schokolade in den Behälter des Geflügelhalters geben und schmelzen lassen. Achten Sie darauf, dass die Schokolade nicht anbrennt und rühren Sie sie, falls notwendig, gelegentlich um.

- 1 Stück Pfirsich
- 1 Stück Apfel
- 1 Stück Banane
- 1 Stück Kiwi
- 1/2 Bündel rote und weiße Trauben
- 100 g Walnüsse
- 1 EL Akazienhonig
- einige Marshmallows
- 50 g dunkle Schokolade

## GEGRILLTE HONIGMELONE



1 Stk Honigmelone

- 1 Die Honigmelone zuerst in zwei Hälften teilen. Nun die Hälften in gleichgroße Scheiben schneiden.
- 2 Die Honigmelonenscheiben auf den Grill legen und jede Seite ca. 2-3 Minuten grillen lassen.
- 3 Je nach Geschmack, kann man die Honigmelone auch würzen.

# Gegrillte Mango mit Käsekuchenfüllung



2 Mangos  
für die Füllung:  
250 g Quark  
75 g Zucker  
1 Päckchen Vanillezucker  
2 Eier (2x Eiweiß + 2x Eigelb)  
Zitronenschale gerieben  
0,125 Liter Milch  
1/2 Päckchen Vanillepulver

Die Mangos der Länge nach mit Schale halbieren, entkernen und mit den Kugelausstecher Platz für die Füllung machen.

Eier trennen (Eiweiß vom Eigelb), Eiweiß der beiden Eier mit dem Handrührgerät oder der Küchenmaschine steif schlagen. In einer zweiten Schüssel alle anderen Zutaten für die Füllung verrühren. Das steif geschlagene Eiweiß vorsichtig unter die Quarkmasse heben.

Die Masse vorsichtig auf die Mangohälften verteilen

Den Grill auf 200° C vorheizen und 20-25 Minuten bei geschlossenem Deckel direkt grillen. Die Mangos sind fertig, wenn die Käsekuchenfüllung fest

# Gegrillter Käsekuchen



125 g Butter

225 g Mehl

75 g Zucker

1 Stk. Ei

1 Stk. Salz

800 g Quark

5 Stk. Ei

1 Stk. Tüte Vanillepulver

2 Tr. Zitronenaroma

etwas Puderzucker ( zum Bestreuen)

- 1 Aus den Zutaten für den Teig einen Mürbeteig kneten.
- 2 Den Teig in Frischhaltefolie wickeln und ca. eine halbe Stunde kalt stellen.
- 3 Den Teig auf der (bemehlten) Arbeitsfläche ausrollen.
- 4 Boden und Rand einer Springform auskleiden, den Rand gut andrücken, den Boden mit einer Gabel einstechen. Kalt stellen.
- 5 Eier trennen, die Butter cremig rühren. Mit Eigelb, Quark, Zucker, Vanillezucker, Zitronenaroma und Puddingpulver verrühren. Das Eiweiß steif schlagen und unterheben.
- 6 Die Quarkmasse auf dem Boden verteilen und glattstreichen. Bei ca. 180° etwa eine Stunde backen.

## GEGRILLTE PFIRSICHE



8	Stk	Pfirsiche (Dose)
4	EL	Butter
1	Schuss	Rum

- 1 Den Grill auf 220 Grad vorheizen.
- 2 Butter in einem Topf flüssig werden lassen.
- 3 Die Pfirsichhälften in eine Aluschale legen und mit der Butter beträufeln. 10 Minuten indirekt grillen.
- 4 Anschließend mit Rum beträufeln.

## GEGRILLTE KOKOS-POLENTA



400	ml	Kokosmilch
100	ml	Wasser
50	g	Ahornsirup
70	g	Maisgrieß
2	EL	Olivenöl

- 1 Kokosmilch mit Wasser und Ahornsirup aufkochen lassen. Den Maisgrieß langsam einrieseln lassen und unter Rühren bei schwacher Hitze circa zehn Minuten köcheln.
- 2 Die Polentamasse circa zwei Zentimeter dick auf ein mit Backpapier belegtes Backblech gleichmäßig verteilen und auskühlen lassen.
- 3 Die Polenta in längliche Stücke schneiden, auf beiden Seiten mit Öl bestreichen und knusprig grillen.

## Gewürzkuchen



### Zubereitung:

1. Den Grill für indirekte, mittlere Hitze (180°C) vorbereiten.
2. Das Eiweiß mit einer Prise Salz steif schlagen. Mehl, Nelken, Zimt und Muskatnuss mit dem Backpulver mischen und anschließend mit den übrigen Zutaten zu einem Teig verrühren. Das Eiweiß zum Schluss unterziehen. Den Teig in Gugelhupf Formen füllen, auf den Grillrost stellen und den Deckel schließen.
3. Gartest: der Kuchen ist gar, wenn man ein Holzstäbchen in den Kuchen steckt und kein Teig daran kleben bleibt.
4. Ricotta mit der abgeriebenen Limettenschale und dem Saft der Limette verrühren und über die noch warmen Kuchen geben.

- 3 Eiweiß
- 1 Prise Salz
- 250 g Mehl
- 3 g gemahlene Nelken
- 9 g gemahlener Zimt
- 1 Prise Muskatnuss
- ½ Päckchen Backpulver
- 100 g Butter (Zimmertemperatur)
- 200 g Zucker
- 3 Eigelb
- 100 ml Sahne
- 40 g Kakao
- 150 g Ricotta
- Abgeriebene Schale und Saft einer Limette

# Grillspieße-Dessert



Eine Marinade ansetzen:

Zucker im Rum auflösen, dann Zimt und Kardamompulver, nach Geschmack etwas Nelkenpulver dazugeben. Vorsicht, Nelkenpulver schmeckt stark durch, nur sehr wenig nehmen. Die Zitrone reiben, den Abrieb in die Marinade mischen. Die Butter schmelzen und flüssig zur Marinade geben, gut verrühren.

12 Holzspieße in Wasser legen. Alufolie in 12 Stücke reißen, sie sollen etwa so groß sein wie ein DIN A 4 Blatt.

Die Sahne steif schlagen, Zucker ist nicht notwendig, da die Spieße sehr süß sind.

Nun das Obst in mundgerechte Stücke teilen. Die Bananenstücke und Apfelstücke mit Zitronensaft beträufeln damit sie nicht braun werden. Die Obststücke werden nun auf die eingeweichten Spieße gesteckt und dann mit Hilfe eines Backpinsels mit der Marinade eingestrichen. Dabei die Marinade immer wieder umrühren, damit sich nichts am Boden absetzt. Und nicht zu kalt stellen, sonst wird die Butter wieder fest. Jeden Spieß einzeln in Alufolie wickeln. Bis hierhin kann auch schon einige Stunden vor dem Grillen vorbereitet werden.

Etwa 7 - 10 Minuten grillen, je nach Hitze des Grills, dabei öfter wenden. Nach dem Grillen aufreißen und mit Schlagsahne servieren.

Variante für Kinder: Den Rum durch Apfelsaft ersetzen.

**2** Banane(n)

**2** Äpfel

**2** Orange(n)

Obst, nach Geschmack z.B.  
Erdbeeren, Himbeeren,  
Kirschen

**200 ml** Rum

**½ TL** Zimt

Nelkenpulver

**150 g** Zucker

**1 Msp.** Kardamompulver

**½** Zitrone(n), den Saft davon

**½** Zitrone(n), den Abrieb

**1 Becher** Schlagsahne

**100 g** Butter

# Halbfester Schokokuchen vom Grill



200 g Butter  
200 g Dunkle Schokolade  
7 Eier  
270 g Zucker  
120 g Weizenmehl  
40 g Kakao  
1 Mango

Erhitze deinen Grill auf 180 Grad. Schmelze Schokolade und Butter in einer Küchenmaschine bei 50 Grad oder im Wasserbad.

Verrühre Eier und Zucker sehr gründlich miteinander. Vermenge das Mehl mit dem Kakao. Schäle und filetiere die Mango.

Rühre die geschmolzene Schoko-Butter-Masse unter das Zuckerei. Als letztes hebst du vorsichtig das Kakaomehl drunter.

Gib alles in gefettete Feuerfeste Formen.

Back die Minikuchen im Grill. Kürzer = Flüssig -Länger = Fest

Richte die Kuchen mit der Mango und etwas Puderzucker an.

## Kaiserschmarrn



Das Schlagobers mit 20 g Butter in die Weber Style Auflaufform geben und auf dem Grill erwärmen, bis die Butter geschmolzen ist (indirekt 180°C). Die Eier in Eigelb und Eiklar trennen. In einer Schüssel das Eiklar mit dem Salz und 25 g Zucker steif schlagen, anschließend kühl stellen. Das Eigelb in einer Schüssel mit 10 g Butter, 25 g Zucker und dem Vanillemark schaumig rühren (Vanilleschote längs aufschneiden und mit dem Messerrücken das Vanillemark ausschaben). Anschließend das Backpulver und das Mehl einrühren und den Eischnee mit einem Schneebesen unterheben (den Teig 5 Min. ruhen lassen). Nun die Masse auf die Schlagobers-Buttermischung gießen und indirekt bei 180°C 20 Minuten grillen, einmal wenden und nochmals 5 Minuten ziehen lassen.

Für den Zwetschernröster die Zwetschken halbieren und entkernen. In einem Topf die Butter schmelzen und anschließend die Zwetschken mit dem Zucker zugeben. Das Ganze unter ständigem Rühren ca. 5 Min. rösten (bis der Zucker karamellisiert). Mit Rum, Rotwein und dem Wasser aufgießen. Nelken und die Zimtstange begeben und die Zwetschken ca. 10 Min. eicht köcheln lassen. Zum Schluss die Stärke mit 2 Esslöffel Wasser in einer kleinen Schüssel anrühren und zügig in den Zwetschkenröster einrühren.

8 Stück Eier  
50 g Zucker  
30 g Butter (Raumtemperatur)  
150 ml Schlagobers  
30 g Mehl  
1 Prisen Backpulver  
1 Prisen Salz  
1 Stück Vanilleschote  
200 g Zwetschken  
15 g Butter  
1 Stangen Zimt  
1 Stück Nelke  
1/8 Liter Rotwein  
1/8 Liter Wasser  
5 g Maizena (Stärke)

## Karamellierte Äpfel



2 Äpfel (Braeburn)  
2 EL Rapsöl  
1 Zimtstange  
2 Sternanis  
2 EL Honig  
1 EL Apfelessig  
25 g Butter

1. Die Äpfel waschen und achteln. Das Kerngehäuse entfernen und mit einem Tourniermesser in die gewünschte Form schneiden.

2. Den Grill für direkte Hitze (180°C) mit GBS Pfanne vorbereiten. Falls ein Holzkohle Grill verwendet wird, braucht man einen 1/2 Anzündkamin durchgeglühte Briketts.

3. Das Rapsöl in die heiße GBS Pfanne geben, die Apfelspalten, Sternanis und Zimtstange hinein geben und goldbraun anrösten.

4. Den Honig und Apfelessig zugeben, kurz durchköcheln lassen.  
Runternehmen und mit der Butter glasieren.

## Karamellierte Erdbeeren



### In der Küche:

1. Für das Parfait: Die Vanilleschote längs halbieren und das Mark herauslösen (die Schalen nicht wegwerfen).
2. Eigelb, Zucker und Vanillemark schlagen, bis eine weiße, dicke Masse entsteht. Dann die Sahne schlagen und in die Eimasse unterheben.
3. Die weiße Schokolade grob hacken und in die Ei-Sahne-Masse geben. Die fertige Eismasse nun in die Formen gießen und für mindestens 3-4 Stunden einfrieren.
4. Die Erdbeeren waschen, den Strunk entfernen und vierteln.

### Am Grill:

1. Den Grill für direkte Hitze (ca. 190°C) vorbereiten. Bei einem 57cm Holzkohlegrill benötigen Sie einen zur Hälfte mit Weber Briketts gefüllten Anzündkamin.
2. Den GBS Wok Einsatz nun in den GBS Rost setzten. Nun Wasser, Zucker, Sternanis und die übrigen Schalen der Vanilleschoten hineingeben. Alles zum Kochen bringen und solange aufkochen, bis ein Sirup entsteht.
3. Die Erdbeeren in den Wok geben und nur kurz (ca. 1 Minute) im Sirup schwenken, danach direkt servieren.

Schokoladen Parfait:

4 Eigelb

50 g Zucker

1/2 Vanilleschote

200 ml Schlagsahne

100 g weiße Schokolade

Karamellierte Erdbeeren:

800 g Erdbeeren

200 ml Wasser

250 g Rohrzucker

3 Stück Sternanis

1 Vanilleschote

# Karamellierte Früchte vom Oberhitze grill



- 4 frische Pfirsiche
- 4 el griechischer Joghurt
- 4 Kugeln Eis
- 4 el brauner Zucker
- Gewürzmischungen für Desserts
- Vanilleextrakt optional

1. Den griechischem Joghurt mit der Gewürzmischung "Tonkakao" oder alternativ mit Vanilleextrakt vermischen und je nach Geschmack süßen.
2. Den Oberhitze grill auf kleinster Stufe vorheizen. Die Pfirsiche halbieren und der Stein entfernen. Die Fasern im Bereich um den Stein können leicht mit einem Teelöffel entfernt werden. Die Früchte ggf. mit einer passenden Gewürzmischung und dem braunem Zucker bestreuen.
3. Die Früchte mit einem Abstand von ca. 5-8 cm zu den Brennern in den Oberhitze grill schieben. Nach ca. 30 Sekunden fängt der Zucker an zu schmelzen. Das an der Oberfläche der Früchte befindliche Wasser beginnt zu sieden.
4. Bei dem ersten Durchgang sollte man das Ergebnis alle 20 Sekunden überprüfen. Die Zuckerschicht auf den Früchten darf zwar braun, aber nicht schwarz werden, da sie dann bitter schmeckt.
5. Die kurze Unterbrechung schadet den Früchten nicht.
6. Sobald der Zucker vollständig geschmolzen und braun ist, sind die Früchte fertig. Vorsicht, sie sind danach noch sehr heiß und müssen für wenige Minuten abkühlen.
7. In dieser Zeit den Joghurt und/oder das Eis bereitstellen und zusammen mit den Früchten servieren.

## Karottenkuchen



Die Karotten schälen, waschen und grob reiben. Die Eier trennen. Eigelb, Honig und Zitronensaft mit einem Schneebesen cremig schlagen. Kokosraspeln, Karotten, Haselnüsse, Mehl, Backpulver, Zimt und eine Messerspitze Zitronenschale gut darunter mischen. Eiweiß fest schlagen und unter den Teig heben.

Den Grill für indirekte Hitze (175°) mit GBS Einsatz vorheizen. Den Dutch Oven mit Backpapier (vorher etwas anfeuchten) auslegen. Den Teig in den GBS Einsatz hineinfüllen. Etwa 50-60 Minuten indirekt grillen. (Holzstäbchen Probe).

500 g Karotten  
125 g Honig  
200 g Kokosraspeln  
75 g Weizenvollkornmehl  
100 g gemahlene Haselnüsse  
6 Stück Eier  
2 TL Backpulver  
1 Prisen Zimt  
1 Stück unbehandelte Zitrone  
(Saft und abgeriebene Schale)

# Karottenkuchen



- 180g Mehl
- 120g Butter
- 80g Zucker
- 2 Eier
- 1 Prise geriebene Tonkabohne
- ½ Teelöffel Backpulver
- 60g Karotten geraspelt
- 60g gemahlene Haselnüsse
- 70g Schokoraspel weiß
- 1 Esslöffel Zitronensaft
- eine Prise Salz
- 1 Teelöffel Butter für die Form
- Für das Frosting:**
- 200g Frischkäse
- ½ Teelöffel Zitronenabrieb
- 50g Butter
- 100g Puderzucker
- Zur Dekoration:**
- 30g weiße Schokoraspel
- kleine Marzipanmöhren
- 1 Esslöffel Pistazien, gehackt

Als erstes gebt Ihr alle Zutaten für den Teig in eine Schüssel und vermischt sie. Dafür fangt Ihr mit den Eiern, Butter und Zucker an und schlagt diese auf. Dann kommen die anderen Zutaten dazu und alles wird gut verknetet.

Der Teig für den Karottenkuchen kommt dann in eine ca. 30x20cm große gebutterte Form und wird bei ca. 180 für ca. 25-30 Minuten gebacken. Das geht auf dem Grill ebenso gut wie im Backofen!

Nachdem er gebacken ist stürzt Ihr ihn zum Auskühlen auf einen Gitterrost. Dann vermischt Ihr alle Zutaten für das Frosting und bestreicht den vollkommen ausgekühlten Teig damit.

Jetzt braucht ihr Euren Karottenkuchen nur noch zu dekorieren und schon könnt Ihr ihn servieren.

## Käsekuchen



### In der Küche

- 01 Butterkekse zerbröseln und mit der weichen Butter verkneten
- 02 Kuchenform gut einfetten
- 03 Keksbodenteig in der Kuchenform verteilen und festdrücken
- 04 Nasse Zutaten in einer Schüssel verrühren
- 05 Trockene Zutaten vermengen und in Käsemasse einrühren
- 06 Masse in die Kuchenform geben und gleichmäßig verteilen

### Am Grill

- 01 Grill für 160°C indirekte Hitze vorbereiten
- 02 Kuchen indirekt auf dem Grillrost platzieren
- 03 Backzeit ca. 1 Stunde
- 04 Backtemperatur ca. 160 °C

### BODEN

- 400g Butterkekse
- 120g weiche Butter

### KÄSEMASSE

- 500g Speisequark
- 250g Frischkäse
- 200ml Sahne
- 4 Eier
- 1EL Vanilleextrakt
- 150g Zucker
- 1 Päckchen Puddingpulver
- 1EL Speisestärke

# NOUGATKIPFERL



## Zubereitung

- 1** Aus den angegebenen Zutaten einen Germteig verarbeiten und den Teig anschließend zugedeckt ca. 30 Minuten rasten lassen. Den Nougat bei 40 Grad in den Backofen legen bis er weich ist.
- 2** Danach den Teig in zwei Teile teilen – jeden Teil zu einer Kugel schleifen. Jetzt die Kugel rund auswalken und anschließend mit einem Tortenteiler in gleich große Stücke (bei mir waren es 14 Stück je Kugel) aufteilen. Danach die Nougatcreme auf den Kipferl verteilen .
- 3** Die einzelnen „Stücke“ jetzt von der breiten zur schmalen Seite hin aufrollen und zu Kipferl formen. Diese dann mit Ei bestreichen. Dann nochmals kurz (10 Minuten) gehen lassen.

Jetzt im vorgeheizten Backrohr bei 170 Grad ca. 20 Minuten backen.

Die Kipferl lassen sich nach dem Backen super einfrieren und man hat immer was daheim, wenn sich kurzfristig Besuch anmeldet.

## Zutaten

FÜR CA. 28 KIPFERL

### TEIG

250 g	lauwarme Milch
620 g	Weizenmehl 700
1 Stk.	Ei
70 g	Zucker
1 Stk.	Germ
7 g	Salz
100 g	zimmerwarme Butter

### FÜLLE

125 g	Nougatcreme
-------	-------------

## Klassische Pfannkuchen



- 01 Vanilleschote der Länge nach aufschneiden und das Mark herausschaben. Die Schote für später zur Seite legen.
- 02 Mehl, Zucker, Vanillemark, Salz, Kardamon und Zitronenschale in einer Schüssel vermischen. Unter ständigem Rühren Milch und Bier hineingeben.
- 03 Unter ständigem Rühren nach und nach die Eier dazugeben. Den Teig sorgfältig durchrühren. Es dürfen keine Klümpchen vorhanden sein. Den Teig für 1 Stunde in den Kühlschrank stellen.
- 04 Den Grill für direkte Hitze (200° C) vorbereiten. Die GBS-Grillplatte in den GBS-Rost einsetzen und aufheizen lassen.
- 05 Butter auf die Grillplatte geben und nacheinander die Crêpes ausbacken. Dabei jeweils einmal wenden. Nach Bedarf Butter auf die Platte geben. Die fertigen Crêpes zu Dreiecken zusammenklappen und abdecken.
- 06 Den Zucker leicht auf der Grillplatte karamellisieren, Butter und die Vanilleschote dazugeben und unter ständigem Rühren braten. Kaffee und braunen Zucker dazugeben und köcheln lassen, bis sich der Zucker aufgelöst hat. Karamell ein wenig reduzieren, bis er eine dickere Konsistenz aufweist.
- 07 Zusammengeklappte Crêpes in die Karamellsauce legen und erwärmen. Dabei einmal wenden. Brombeeren und Heidelbeeren auf die heißen Crêpes geben und kurz erwärmen.
- 08 Crêpes mit Beeren, Sauerampfer und Eiscreme auf dem Teller anrichten oder direkt auf der Grillplatte servieren. Die Crêpes vor dem Servieren mit gehackten Haselnüssen bestreuen.

### FÜR DIE CRÊPES

- 200 g Mehl
- 30 g Zucker
- 1 Vanilleschote
- 1 Prise Salz
- ½ TL Kardamom
- geriebene Schale von ½ Zitrone
- 3 Eier
- 300 ml Vollmilch
- 50 ml Bier
- Butter zum Anbraten

### FÜR DIE SAUCE

- 80 g Zucker
- 30 g Butter
- 200 ml milder Kaffee (frisch aufgebrüht)
- 40 g brauner Zucker
- 1 Vanilleschote
- 100 g Brombeeren
- 50 g Heidelbeeren
- 50 g gehackte Haselnüsse, leicht geröstet
- Eine Handvoll Blüten vom kleinen
- Sauerampfer

# KRAPFEN AUS DEM OFEN

## Teig :



- 500g Mehl( eventuell etwas mehr )
- 1 Pck. Trockenhefe
- 50 g Zucker
- 1 Pck. Vanillin-Zucker
- 1,2 Tropfen Zitronen-Aroma oder etwas abgeriebene Zitronenschale
- 1 Prise Salz
- 1 Ei
- 250 ml lauwarme Milch
- 75 g zerlassene, etwas abgekühlte Butter

Den Zucker , Vanillenzucker und die Hefe in lauwarme Milch einrühren . Fünf Minuten stehen lassen . Die flüssige Butter , Ei , Salz und geriebene Zitronenschale dazu geben und das Mehl einkneten bis ihr einen lockeren Teig habt . An einem warmen Ort 1 Std ruhen lassen . Den Teig zu kugeln formen ( achtet dabei das die Oberfläche schön glatt wird) Auf einen mit Backpapier belegtes Blech nochmal 1 gute std gehen lassen . 1 EL Butter schmelzen und die Kugeln damit bestreichen . Im vorgeheizten Backofen bei 200 Grad .. 13-15Minuten goldgelb backen . Nachdem abkühlen zb mit Marmelade, Konfitüre ect füllen . Die habe ich schon so oft gemacht und gebe euch die Garantie das die sowas von fluffig und besser schmecken als die gekauften .



# Ölgugelhupf



## Zutaten

280 g la müh la Atzenbrugger Mehlange  
100 g Öl  
250 g Staubzucker  
1 TL Backpulver  
4 Dotter  
Schnee aus 4 Eiklar  
1/8 l Milch

## Zubereitung

Den Backofen auf 200°C Heißluft vorheizen.

Die Zutaten gut verrühren und den geschlagenen Schnee vorsichtig unterheben.

Danach die Gugelhupfform mit Öl oder Butter bestreichen und mit Mehl bestäuben.

Anschließend den Teig in die vorbereitete Form füllen und im vorgeheizten Backrohr für ca. 40 - 50 min backen.



# Kurz gegrillte Melone in Honigglasur mit Lavendel und Himbeeren

1 & 1/3 kg Melone (vorzugsweise Charentais)

200 g Honigwabe

1 TL Wasser

1 Bnd. Lavendel (ein paar Blüten zum Dekorieren)

300 g Himbeeren (zum Dekorieren)

- 1 Die Melone halbieren, Samen herauskratzen und jede Hälfte in drei Teile schneiden.
- 2 Ein Drittel des Honigs in eine Schüssel geben und zum Verdünnen das Wasser einrühren. Aus dem Lavendel einen Pinsel formen und in den Honig tauchen.
- 3 Grillblech erhitzen, bis darauf geträufelte Wassertropfen sofort verdampfen.
- 4 Melone dünn mit der Honigmischung bestreichen. Von jeder Seite 30 Sekunden grillen. Mit Himbeeren, Honigwabe und Lavendelblüten servieren.

## Ölgugelhupf



### Zutaten:

280 g la müh la Atzenbrugger Mehlange  
100 g Öl  
250 g Staubzucker  
1 TL Backpulver  
4 Dotter  
Schnee aus 4 Eiklar  
1/8 l Milch

### Zubereitung:

Den Backofen auf 200°C Heißluft vorheizen.

Die Zutaten gut verrühren und den geschlagenen Schnee vorsichtig unterheben.

Danach die Gugelhupfform mit Öl oder Butter bestreichen und mit Mehl bestäuben.

Anschließend den Teig in die vorbereitete Form füllen und im vorgeheizten Backrohr für ca. 40 - 50 min backen.

# Lebkuchen



200g Honig  
180g Butter, zimmerwarm  
1 Esslöffel Butter für die Form  
400g Mehl  
1 Pck. Backpulver  
100g Orangeat  
5 Eier  
Abrieb einer halben Zitrone  
3 Esslöffel Kakaopulver  
100ml Sahne  
100g Mandeln, gehackt  
150g Schokolade, geraspelt  
Puderzucker  
Lebkuchengewürz

Als erstes röstet Ihr die gehackten Mandeln in einer Pfanne ohne Zugabe von Fett an.

Dann schlägt Ihr mit einer Küchenmaschine, oder einem Handrührgerät den Honig, die Butter und die Eier auf. Jetzt gebt Ihr die Sahne und dann das Mehl (mit dem Backpulver gemischt) das Lebkuchengewürz und das Kakaopulver zum Lebkuchenteig und rührt alles gut mit dem Rührgerät durch.

Als nächstes gebt Ihr das Orangeat, die Mandeln und die Schokolade dazu und rührt den Teig mit einem großen Löffel durch, bis alle Zutaten gut vermischt sind.

Die Backform streicht Ihr mit dem Esslöffel Butter aus und gebt dann den Teig hinein. Da der Teig relativ kompakt ist, müsst Ihr zum glattstreichen einen Teigschaber (oder ähnliches) benutzen.

Dann kommt der Lebkuchen für ca. 20-30 Minuten bei 200 Grad auf den vorgeheizten Grill mit geschlossenem Deckel, oder in den Backofen.

Wenn der Lebkuchen schön aufgegangen und gebacken ist, macht Ihr die Garprobe mit einem Holzstäbchen. Wenn kein Teig mehr am Stäbchen haften bleibt ist der Lebkuchen fertig und Ihr könnt ihn zum Abkühlen auf einen Gitterrost stürzen.

Sobald der Lebkuchen abgekühlt ist könnt Ihr ihn mit Puderzucker bestäuben und in Stück schneiden.



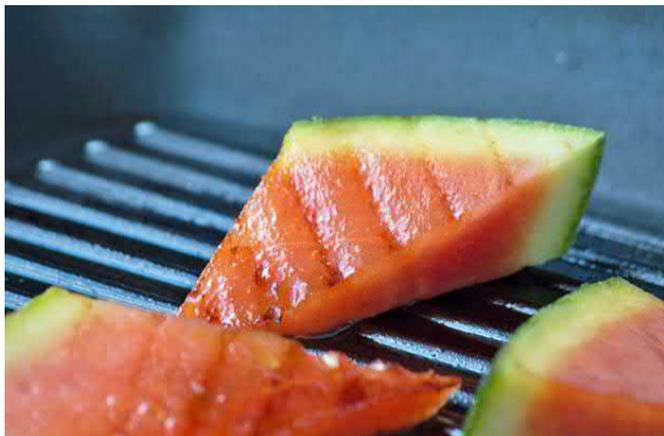


## Limoncello-Creme mit gegrillten Pfirsichen

250 g	Speisequark Magerstufe
500 g	Mascarpone
200 g	Sahne
100 g	Zucker
100 ml	Limoncello
1	Schale der Bio-Zitrone
3	Pfirsiche
3 el	Rum
100 g	Amarettini
2 el	Ahornsirup

1. Den gelben Teil der Zitronenschale mit einer Reibe entfernen und mit dem Zucker, dem Mascarpone, dem Speisequark und dem Limoncello in einer Schüssel vermengen, bis eine glatte Creme entstanden ist. Die Sahne in einer zweiten Schüssel steif schlagen und vorsichtig unter die Mascarpone-Mischung heben. Die Creme nun für mindestens 60 Minuten in den Kühlschrank stellen.
2. Die Pfirsiche von den Steinen befreien und in daumendicke Streifen schneiden. In einer Schüssel die Pfirsichstücke mit dem Ahornsirup vermischen, bis die Früchte damit überzogen sind. Die Pfirsichstücken dann bei mittlerer direkter Hitze kurz grillen.
3. Auf eine Kelle den Rum geben und die Früchte damit auf dem Grill übergießen. Vorsicht, den Alkohol nicht direkt aus der Flasche über die Pfirsiche gießen, um Unfälle zu vermeiden. Die Pfirsichstücken vom Grill nehmen, abkühlen lassen und dritteln. Dann unter die Creme mischen. Ggf. einige Stücke als Dekoration zurück behalten.
4. Die Amarettini in einen Plastikbeutel legen und mit einem Hammer vorsichtig zerkleinern. Einige Amarettini ggf. als Dekoration zurück behalten. Die Creme mit den Pfirsichstücken zu 60% auf Dessertgläser – oder -schalen verteilen.
5. Die zerkleinerten Amarettini auf der Creme verteilen. Eine zweite Schicht Creme auf den Amarettini verteilen.
6. Die Gläser oder Dessertschalen dekorieren und bis zum Servieren kalt stellen.

## MELONE VOM GRILL



1	Stk	Wassermelone
3	EL	Olivenöl
1	Pk	Feta
1	Prise	Salz

- 1 Die Wassermelone vierteln und mit der Schale in Scheiben schneiden.
- 2 Am Besten die Melone am Grill in einer Alutasse ca. 3 Minuten von jeder Seite anbraten lassen. Zum Schluss noch den Feta darüber zerbröseln. Je nach Geschmack mit Salz würzen und mit Olivenöl beträufeln.

# Quarknockerln gegrillt



250 g Quark

2 EL Vanillezucker (selbstgemacht)

2 Stk. Ei

80 g Mehl

etwas Salz

1/2 Ta. Milch

2 EL Zucker

etwas Butter (für die Form)

Beilage (Frisches Obst oder Obstsalat nach belieben)

- 1 Den Quark in eine Schüssel geben und Vanillezucker, Eier, Mehl und Salz glattrühren.
- 2 Milch und Zucker in die gefettete Bratform geben.
- 3 Nockerl mit einem Löffel ausstechen und in die Form geben.
- 4 Ca. 30 Minuten bei etwa 200°C im Kugelgrill oder wenn nicht zur Hand im Backofen (Ober- und Unterhitze) backen.
- 5 Mit frischen Obst oder Obstsalat servieren.



# Rhabarber Flammkuchen

500 g Rhabarber

250 ml Orangensaft

250 g Zucker

1 EL Stärke (angerührt)

1 Stk. Pfefferminze (Stiel)

100 g Schmand

100 g Magerquark

2 EL Brauner Zucker

2 EL Pistazien (gehackt)

etwas Puderzucker

- 1 Rhabarber putzen, in ca. 2cm lange Stücke schneiden.
- 2 Orangensaft, Zucker und Rhabarber aufkochen. Ca. 2 Minuten köcheln lassen. Mit Stärke abbinden. Kühl stellen.
- 3 Pfefferminze hacken und mit Schmand und Magerquark und 2 EL Zucker verrühren.
- 4 Flammkuchenteig mit der Creme bestreichen, 6EL Kompott darauf verteilen.
- 5 5-6 Minuten auf den aufgeheizten Pizzastein oder im Holzbackofen backen.
- 6 Mit Pistazien bestreuen, mit Puderzucker bestäuben. Weitere 6 EL Kompott darauf verteilen.

## Schokokuchen mit flüssigem Kern



1. Grill für indirekte Hitze vorbereiten (185° C). Zwei gedrehte Tropfschalen in die Zone für indirektes Garen stellen.
2. Schokolade und Butter zusammen auf dem Seitenkocher im Wasserbad schmelzen
3. Währenddessen Eier und Zucker mit einer Küchenmaschine verrühren, bis die Masse weiß ist.
4. Mehl und Kakao mischen und sieben.
5. Schokoladen-Butter-Mischung vorsichtig unter die Ei-Zucker-Masse rühren. Dann die Mehlmischung unterheben. Möglichst rasch in die eingefetteten Förmchen geben.
6. Die Förmchen auf die Tropfschalen stellen und 7 bis 8 Minuten backen lassen.

Vor dem Backen glänzt die Teigoberfläche. Wenn kein Glanz mehr zu sehen ist, ist der Kuchen fertig. Die Stäbchenprobe ist nicht möglich, wenn ein flüssiger Kern gewünscht ist.

- 210 g Butter
- 210 g dunkle Schokolade
- 7 Eier
- 270 g Zucker
- 120 g Mehl
- 40 g Kakao
- Etwas zerlassene Butter oder Backtrennspray für die Förmchen
- Backförmchen

# Schokoladenwaffeln



## In der Küche:

- 01 Butter bei schwacher Hitze schmelzen lassen.
- 02 Mehl, Backpulver, Kakaopulver oder grob gehackte Schokolade, Hirschhornsalz, Vanillezucker und braunen Zucker in einer Schüssel mit einem Handrührgerät sanft vermischen.
- 03 Eier nach und nach dazugeben. Anschließend Milch, Sahne und die geschmolzene Butter hinzufügen. Zu einem glatten Teig rühren.

## Am Grill:

- 01 Bereite den Grill auf ca. 185-200°C direkte Hitze vor. Wenn du einen Holzkohlegrill benutzt, benötigst du einen zu 1/3 gefüllten Anzündkamin mit Weberbriketts.
- 02 Den GBS Waffel- und Sandwicheinsatz in den Rost einsetzen und 5-8 Minuten vorheizen.
- 03 Waffelteig gleichmäßig auf die untere Fläche geben und für 6-8 Minuten ausbacken.
- 04 Waffeleinsatz um 180 Grad drehen und weitere 6-8 Minuten backen lassen bzw. bis die Waffel auf beiden Seiten knusprig ist.
- 05 Wenn die Waffeln fertig sind, lege sie auf einen Rost, sodass sie knusprig bleiben. Mit Eiscreme servieren.

- 50g Butter
- 190g Weizenmehl
- 1TL Backpulver
- 2EL Kakaopulver oder dunkle Schokolade
- ½ Teelöffel Hirschhornsalz
- 2TL Vanillezucker
- 90g brauner Zucker
- 5 Eier
- 450ml Milch
- 450ml Sahne
- Eiscreme zum Servieren
- Butter zum einfetten

## Schwarzwälder Eisbömbchen



- 300 g Schokoladeneis
- 200 g Sauerkirschen im Glas  
plus den Saft
- 2 EL Zucker
- 2 EL Speisestärke
- 50 ml Kirschwasser
- 6 Stück Eiweiß
- 90 g Zucker
- 8 Stück glasierte Rundwaffeln

1. Am Vortag oder Vormittag das Eis gleichmäßig in die Ringe verteilen und platt streichen. Danach wieder einfrieren. Die Sauerkirschen absieben und den Saft auffangen. Einen kleinen Topf auf den Seitenkocher oder Herd stellen und den Saft mit dem Zucker aufkochen (die Speisestärke mit 2 EL kaltem Saft verrühren). Die angerührte Speisestärke in die kochende Mischung geben und kurz aufköcheln. Kirschen und Kirschwasser hineingeben und nochmals aufkochen, danach runternehmen.
2. Den Grill vorheizen für indirekte Hitze, ca. 250°.
3. Das Eiweiß mithilfe der Küchenmaschine steif schlagen und zum Schluss den Zucker langsam einrieseln lassen. Anschließend noch 2 bis 3 Minuten weiter schlagen.
4. Auf das Blech vom Pizzastein 4 Waffeln geben und auf jeder eine Schicht von dem Eis geben (natürlich ohne Ring), wieder eine Waffel darauf geben und die Kirschen darüber verteilen. Den Eisschnee in einen Spritzbeutel geben und die Törtchen rund herum einpacken, bis keine Löcher mehr zu sehen sind.
5. Das Blech auf den Pizzastein stellen und so schnell wie möglich indirekt auf dem Grill platzieren. Etwa 3 bis 4 Minuten grillen (Grill nicht öffnen, sonst explodieren die Bomben), bis man den karamellisierenden Zucker riechen kann. Weitere 20 Sekunden warten, auf machen und direkt servieren.

# Tonkabohnen Panna Cotta



600 g Sahne  
1 Tonkabohne  
50 g Zucker  
3 Blatt Blattgelatine  
zum Garnieren Erdbeeren

Weiche die Blattgelatine in kaltem Wasser auf. Fülle die Sahne in einen Kochtopf. Füge den Zucker hinzu und reibe die Tonkabohne hinein. Erhitze die Sahne bis zum Kochen unter Rühren. Lass die Sahne dann 15 Minuten köcheln und rühre gelegentlich um.

Nimm die Sahne vom Herd und rühre die aufgeweichte Blattgelatine gründlich unter, bis sie sich ganz aufgelöst hat. Fülle die Panna Cotta in mit kaltem Wasser ausgespülte Schälchen. Wenn sie erkaltet ist kommt die Panna Cotta in den Kühlschrank. Nach frühestens 4 Stunden kannst du sie dann stürzen und mit den Erdbeeren servieren.

## Torrone Feigen Gratin



Grill bei 200 C° vorheizen. Den Puderzucker mit etwas Wasser auflösen. Die Mandeln mit dem Zuckerguss rundum überziehen und auf einem mit Backpapier ausgelegten Backblech verteilen. Im Grill 10 – 15 Minuten rösten bis der Zucker karamellisiert ist. Vom Grill nehmen und erkalten lassen, nun grob hacken. Inzwischen für das Gratin Schokolade, Nussnougat und Feigen fein hacken. Mascapone, Honig und Eigelb verrühren. Sesam, Schokolade, Nussnougat und Feigen unterrühren. Das Eiweiß steif schlagen und den Zucker einrieseln lassen. Den Eischnee unter die Mascapone Masse heben. Die Weber Style Grillform einfetten und die Früchte hineingeben. Jetzt die Mascapone Masse locker darauf verteilen und im heißen Grill 20 bis 25 Minuten grillen - bis die Oberfläche leicht braun ist. Herausnehmen mit den gebrannten Mandeln bestreuen.

100 g Nussnougat  
80 g getrocknete Feigen  
100 g Mascapone  
50 g Zucker  
800 g Beerenmix  
2 EL Puderzucker  
200 g geschälte Mandeln  
100 g Schokolade  
50 g Honig  
2 Stück Eier  
20 g Sesamsamen  
4 Teile Eiweiß

## Vanille-Crème-Brûlée mit Pflaumenragout



5 Eigelb (125g)  
250 ml Sahne  
75 g Zucker  
½ Vanilleschote  
80 ml Milch  
10 g Puddingpulver  
500 g Gelbe und rote Pflaumen  
(entkernt und geviertelt)  
50 g Brauner Zucker  
100 ml Zwetschgenlikör  
200 ml Orangensaft  
1 EL Speisestärke, angerührt  
mit 2 EL Orangensaft  
50 g Braunen Zucker zum  
Flambieren

### Zubereitung:

1. Eigelb mit Sahne und Zucker in der Küchenmaschine solange rühren, bis der Zucker aufgelöst ist. Mark von der Vanilleschote ebenfalls hinzugeben. Puddingpulver gut mit der Milch verrühren und mit der Vanillesahne vermischen.
2. Die Masse in 4 Soufflé Förmchen geben und Grill für indirekte Hitze (180-200°C) vorheizen.
3. Alle Förmchen in eine große hitzebeständige Schale stellen (Schale vorher mit Küchenpapier auslegen und etwa zu  $\frac{3}{4}$  mit heißem Wasser befüllen). Das Ganze auf den Grill stellen und ca. 30 Minuten grillen, bis die Crème gestockt ist.
4. Grill auf indirekt schalten. Crème herunter nehmen und die Weber Pfanne-GBS auf den Grill stellen. Zucker hineingeben und karamellisieren lassen. Mit Likör und Orangensaft ablöschen und solange köcheln lassen, bis der Zucker sich gelöst hat. Pflaumen hineingeben, kurz aufkochen und mit der Speisestärke abbinden.
5. Crèmes mit dem braunen Zucker bestreuen und mit einem Bunsenbrenner flambieren.

## Warme Kuchen mit geschmolzener Schokolade und frischen Beeren



### Zubereitung:

Weber Ebelskiver Pfanne GBS mit 1 EL Butter einfetten. Eine Stielpfanne mit hohem Rand mit 9 cm Wasser füllen und zum Köcheln bringen. Die restliche Butter und die Schokolade in einer feuerbeständigen Schüssel mischen. Die Schüssel über (aber nicht in) das köchelnde Wasser setzen (= Wasserbad) und Schokolade und Butter unter Umrühren schmelzen, bis eine glatte Masse entsteht. Die Schüssel vom Wasserbad nehmen. Eier und Zucker in einer anderen Schüssel mit dem Schneebesen etwa

20 Sekunden schlagen, bis die Masse hell und luftig ist. Die warme Schokoladenmischung zur Eimischung geben und gut schlagen. Das Mehl dazugeben und rühren.

Den Teig gleichmäßig in die Vertiefungen der Weber Ebelskiver Pfanne GBS verteilen (jeweils etwa 125 ml Teig). (Wenn du die Muffins nicht direkt backen willst, kannst du den Teig bis zu 3 Stunden kühl stellen.)

Den Grill für indirektes Grillen über mittlerer Hitze (idealerweise 200 °C) vorbereiten.

Die Grillroste sauber bürsten. Die Weber Ebelskiver Pfanne GBS über indirekter mittlerer Hitze setzen und mit geschlossenem Deckel backen (etwa 10 Minuten, wenn der Teig nicht gekühlt war bzw. bis zu 14 Minuten, wenn er gekühlt war), bis die Oberseite der Kuchen sich nicht mehr bewegt, wenn du etwas rüttelst. Vom Grill nehmen und 5–10 Minuten abkühlen lassen.

Mit einem Messer an der Außenseite jeder Vertiefung entlang fahren, um die Kuchen herauszulösen. Einen Teller umgekehrt auf die Weber Ebelskiver Pfanne GBS legen und beides dann vorsichtig umdrehen. Auf einer Arbeitsfläche absetzen und abnehmen. Auf die einzelnen Teller verteilen und sofort mit Schlagsahne und ggf. Himbeeren servieren.

375 g Butter plus 1 EL zum Einfetten

250 g Bitterschokolade, gehackt

4 Große Eier

125 g Zucker

2 EL Mehl

250 g Frische Himbeeren, zum Dekorieren

Schlagsahne, zum Servieren (optional)



# Zwetschgenstrudel mit Mango

**300 g Mehl**

**1/2 TL Salz**

**150 ml Milch lauwarm**

**1 Stk. Ei**

**2 EL Öl**

**200 g Zwetschgen**

**250 g Mango**

**3 EL Zucker**

**1 EL Vanillinzucker**

**20 ml Zwetschgenschnaps**

**etwas Butter**

**Einh. Mandelblättchen**

**etwas Schokoladensoße**

- 1 Zwetschgen und Mango in kleine Würfel schneiden, mit Zucker und Vanillezucker vermischen, den Zwetschgenschnaps dazugeben und ziehen lassen.
- 2 Mehl, Salz, Milch, Ei und Öl zu einem Teig verrühren, diesen 30 Minuten ruhen lassen
- 3 Den Teig dünn ausrollen, Fruchtmasse darauf verteilen und in Bonbonform bringen, indem man die Enden einrollt. Mit flüssiger Butter einpinseln und Mandeln darüberstreuen.
- 4 Ca. 30 Minuten bei etwa 180 Grad indirekt grillen, dabei immer wieder mit Butter bestreichen.
- 5 Mit Schokoladensoße garnieren und servieren

# Beeren Puddingschnecken Muffins



## Zutaten für 12 Puddingschnecken:    Zutaten für die Streusel:

1 Rolle Hefeteig	100g Mehl
Zwei handvoll Beeren	40g Zucker
1 Päckchen Puddingpulver	20g Zimt und Zucker
280ml Milch	50g kalte Butter
3 Esslöffel Zucker (ca.60g)	
2 Esslöffel Zimt und Zucker	
Butter für die Form	

Zuerst kocht Ihr den Pudding nach der Packungsanweisung, aber mit nur 280ml Milch. Da Ihr für die Beeren Puddingschnecken Muffins eine dicke Creme braucht, besteht der Pudding nur aus der Hälfte der üblichen Flüssigkeit.

Als nächstes bereitet Ihr die Streusel zu, indem Ihr alle Zutaten für die Streusel miteinander verknetet, bis schöne Streusel entstehen.

Jetzt rollt Ihr den Teig für die Beeren Puddingschnecken Muffins aus und bestreicht ihn zuerst mit der Puddingcreme. Dann streut Ihr den Zucker darauf. Als nächstes kommen die Beeren auf den Teig. Jetzt rollt Ihr den Teig von der langen Seite her zu einer Rolle auf. Diese Rolle schneidet Ihr in Schnecken.

Im nächsten Schritt setzt Ihr die Schnecken in die gut gefetteten Mulden der Muffinform und bestreut sie mit den Streuseln.

Die Beeren Puddingschnecken Muffins werden jetzt bei ca. 180-200 Grad ca. 40 Minuten gebacken. Die Backzeit hängt stark davon ab welche Muffinform und Zubereitungsmethode Ihr nutzt. Deshalb solltet Ihr immer mal wieder nach Euren Beeren Puddingschnecken Muffins schauen.

# Jacks Butter Tarts



## Hier der Teig:

350g Mehl  
50g Zucker  
120g kalte Butter in Stücken  
1 Ei  
1 Prise Salz  
40 ml Jack Daniels

## Hier die Füllung:

100g Cashewkerne  
100g braunen Zucker  
60 ml Ahornsirup  
50g Butter  
1 Prise Salz  
1 Esslöffel Apfelessig  
40ml Jack Daniels  
1 Ei

Ihr vermisch alle Zutaten zügig zu einem glatten Teig. Sollt der Teig zu trocken sein und sich nicht zu einer Kugel formen lassen könnt Ihr noch teelöffelweise kaltes Wasser zum Teig geben. Dann stellt Ihr den Teig bis zur weiteren Verwendung für mindestens 30 Minuten in den Kühlschrank.

Zuerst gebt Ihr den Zucker, den Ahornsirup, das Salz und die Butter in einen Topf und lasst alles einmal aufkochen. Wichtig ist, dass Ihr die Masse rührt, bis sie aufkocht. Dann nehmt Ihr den Topf von der Hitze und gebt den Whisky und den Essig dazu und verrührt alles gut. Jetzt stellt Ihr die Masse für die Füllung von Jacks Butter Tarts für ca. 20 Minuten kühl damit sie Zimmertemperatur annehmen kann.

Im nächsten Schritt schlagt Ihr mit einem Rührgerät das Ei auf und lasst die zimmerwarme Füllung für Jacks Butter Tarts unter ständigem rühren langsam zum Ei dazu laufen.

Danach fettet Ihr die Mulden der Muffinform mit Butter ein. Den vorbereiteten Teig formt Ihr in 12 Kugeln mit je ca. 50g und drückt ihn mit dem Handballen so platt, dass er die Mulden der Muffinform jeweils zu ca. 2/3 ausfüllt, wenn Ihr den Teig reinlegt.

Um Jacks Butter Tarts fertig zu stellen gebt Ihr jetzt ca. 2-3 Esslöffel der Füllung in die Teigmulde bis diese ca. halb gefüllt ist. Dann gebt Ihr noch 4-5 Cashew Kerne dazu und backt die Tarts bei ca. 200 Grad 25 Minuten.

Die Jacks Butter Tarts könnt Ihr auch ohne Alkohol zubereiten. Dafür ersetzt Ihr den Whisky bei dem Teig durch Wasser und in der Füllung durch mehr Ahornsirup.

# Lebkuchenparfait an Physalispüree



6 Eigelb  
200 g Zucker  
1 Vanilleschote  
250 ml Milch  
2 TL Lebkuchengewürz  
400 ml Sahne  
1,5 Lebkuchen  
200 g Physalis

Trenne die Eier und hebe das Eiweiß ggf. für ein anderes Rezept auf. Gib die Eigelbe in eine Schüssel oder Küchenmaschine und verrühre sie mit dem Zucker zu einer Creme.

Erhitze die Milch in einem separaten Topf und füge das Lebkuchengewürz hinzu. Schneide die Vanilleschote längs auf und gib das Mark in die heiße Milch. Für noch mehr Geschmack kannst du die Schote mit köcheln lassen. Bei den aktuellen Vanillepreisen mache ich das und erzittere jedes Mal vor Ehrfurcht mit diesem feinen und seltenen Gewürz arbeiten zu dürfen. Lass alles unter Rühren aufkochen.

Gib unter permanentem Rühren die heiße Milch-Würz-Mischung zu der Zucker-Ei-Masse. Erhitze die Mischung so, dass nichts kocht, das Ei würde sonst stocken. Durch das Erhitzen sollte eine festere Creme entstehen.

Schlage nun die Sahne steif.

Stelle Creme und Sahne in den Kühlschrank.

Zerbrösel die Lebkuchen zwischen den Fingern. Die Oblate kommt weg. Mische die Creme mit Sahne und Lebkuchenbröseln. Fülle die Masse in Schälchen oder Kaffeetassen und gib sie für mindestens 2 bis 3 Stunden ins Gefrierfach.

Nimm die Physalis aus der Hülse und wasche sie gründlich. Anschließend pürierst du die Masse. Am Besten beginnst du erst kurz bevor du anrichtest.

Nimm deine Schälchen ca. 10 Minuten vor dem Servieren aus dem Gefrierfach. Wenn Du sie stürzen willst, lege sie ins mit warmem Wasser gefüllte Waschbecken und kipp sie dann von der Form auf den Teller. Ansonsten kannst du die Lebkuchenparfaits auch in der Schüssel servieren. Hauptsache du garnierst sie mit dem leckeren Physalis-Püree. Guten Appetit!



## Pasteis de Nata

180 g Zucker

2 EL Mehl

500 ml Sahne

8 Stk. Eigelb

1 Msp. Salz

1 etwas abgeriebene Zitronenschale

500 g Blätterteig (fertig aus dem Kühlregal)

1 etwas Zimt

- 1 Zucker, Mehl, Eigelbe, Sahne, Salz und Zitronenschale mit den Quirlen des Rührgerätes verrühren und dann in einem Topf kurz aufkochen lassen. Dabei ständig weiterrühren. Anschließend mit Folie abdecken und abkühlen lassen.
- 2 Blätterteig ausrollen und Kreise in der passenden Größe für Muffinförmchen ausschneiden. Muffinförmchen mit dem Teig auslegen und andrücken.
- 3 Grill auf etwa 250 Grad direkte Hitze vorheizen und die Förmchen mit der Creme bis ca 1 cm unter den Rand befüllen.
- 4 10-12 Minuten backen lassen, aber nicht aus den Augen lassen. Die Oberfläche sollte karamellisieren und leicht dunkel sein.
- 5 Törtchen vom Grill nehmen, etwas abkühlen lassen und lauwarm mit Zimt bestreut servieren.

## Portugiesische Törtchen vom Grill

Crème fraîche, Vanillezucker und Ei in eine Schüssel geben. Die Schale einer unbehandelten Orange reiben und das Vanillemark aus der Schote kratzen. Beides dazugeben und gut verrühren, dann kalt stellen.

Den Blätterteig ausrollen und mit Zimt bestäuben, dann wieder einrollen. 2 - 3 cm Stücke abschneiden. Die Stücke platt drücken und in eine Muffinform geben. Mit dem Daumen eine Kuhle in die Mitte der Stücke machen. Im Grill oder Ofen bei 180 Grad 8 Minuten vor backen.

Rausholen und die Kuhle mit einem Teelöffel wieder etwas vertiefen und mit der kalt gestellten Creme auffüllen. Nochmal 10 - 12 Minuten backen. Dazu passt: Karamellsauce.



### Zutaten für 4 Portionen:

<b>1 Pck.</b>	Blätterteig
<b>125 g</b>	Crème fraîche
<b>1</b>	Ei(er)
<b>1</b>	Vanilleschote(n)
<b>1 EL</b>	Vanillezucker
<b>1</b>	Orangenschale, unbehandelt
<b>3 EL</b>	Zimt

# Zipfelmützen-Cupkaces



300 g weiche Butter  
100 g Zucker  
2 (Zimmertemp.) Eier  
150 g Weizenmehl  
2 TL Backpulver  
75 ml Kokosmilch  
200 g weiße Kuvertüre  
12 kleine Pralinenkugeln  
250 ml schw. Johannisbeersaft  
75 g Puderzucker  
20 g Speisestärke

Heize deinen Backofen auf 180 Grad vor. Gib Papierförmchen in dein Muffin-Backblech. Mische 125 g (von 300 g) der warmen Butter mit dem Zucker zusammen und schlage die Mischung mit der Küchenmaschine bei maximaler Geschwindigkeit 4 Minuten schaumig (bei der Kenwood mit dem Ballonschneebeisen). Rühre dann nach und nach die Eier unter. Vermische das Mehl mit dem Backpulver und siebe es in die Schüssel. Gib dann die Kokosmilch hinzu und verrühre alles auf mittlerer Geschwindigkeit zu einem glatten Teig (Wer mag kann jetzt noch 2-3 EL Kokoslikör / Batida de Coco untermengen). Fülle die Papierformen zu 2/3 mit Teig und backe die Muffins im Ofen in 30 Minuten fertig. Lass sie danach gut abkühlen.

Hacke inzwischen 3/4 der Kuvertüre klein und schmelze sie unter Rühren bei 40 Grad. Pinsel die Oberseite der abgekühlten Muffins damit ein und wälze die Pralinen in der flüssigen Schokolade.

Den Rest (1/4) der Kuvertüre raspelst du fein und verteilst die Hälfte davon als "Schnee" auf den Cupcakes und wälzt die Pralinen auch nochmal darin. Was übrig ist kommt in den Kühlschrank. Es kommt ganz zum Schluss ebenfalls als "Schnee" obendrauf.

Gib den Johannisbeersaft zusammen mit Puderzucker und Speisestärke in eine Schüssel. Erhitze die Masse auf 120 Grad und köchel sie mit dem Schneebesen unter ständigem Rühren, bis eine dickflüssige Konsistenz erreicht ist. Lasse die Creme abkühlen.

Schlage die übrige Butter (175 g von 300 g) mit der Küchenmaschine auf maximaler Geschwindigkeit 5 Minuten schaumig. Füge löffelweise die Johannisbeercreme hinzu und rühre diese langsam unter.

Verteile nun mit einem Spritzbeutel die Johannisbeercreme spitz zulaufend auf den Cupcakes und lege die mit flüssiger und geraspelter Kuvertüre dekorierten Pralinen oben drauf. Garniere dein Werk zum Schluss mit geraspelter weißer Kuvertüre.

Guten Appetit!

## Amerikanische Blueberry Pancakes



### Zubereitung:

1. Ei, geschmolzene Butter, Vanillezucker, Backpulver und Zucker vermengen.
2. Mehl unter ständigem Rühren nach und nach hinzufügen. Anschließend Blaubeeren hinzufügen.
3. Den Grill für direktes Grillen (200°C) vorbereiten.
4. Weber Pfanneneinsatz GBS einsetzen und den Teig hinzugeben.
5. Pancakes wenden sobald diese goldbraun sind. Abschließend vom Grill nehmen und mit Puderzucker bestäuben.

1 Ei  
300 g geschmolzene Butter  
200 ML Milch  
200 g Mehl  
75 g Blaubeeren  
1 TL Vanillezucker  
1 EL Backpulver  
1 EL Zucker  
Puderzucker

## Amerikanische Pancakes



150 g Mehl  
½ Vanilleschote  
200 ml Milch  
50 ml Bier  
1 Ei  
1 TL Zucker  
1 TL Backpulver  
1 Prise Salz  
25 g Butter  
Öl zum Braten

### In der Küche

Die Butter schmelzen. Die Vanille längs aufschneiden und das Mark auskratzen. Alle Zutaten vermengen und die Butter schaumig schlagen.

### Am Grill

Den Grill für direkt Hitze vorbereiten. Den GBS Pfannen Einsatz auf dem Grill platzieren. Etwas Olivenöl in die Pfanne geben und erhitzen. Anschließend den Teig portionsweise in die Pfanne geben und die Pancakes 1-2 Minuten von jeder Seite backen, bis sie goldbraun sind.

**Extra Tipp:** Servieren Sie die Pancakes mit Ahornsirup und frischen Beeren.



# Blaubeerkuchen aus der Pfanne

2 Bech. Blaubeeren 12 EL Mehl

11 EL Zucker

1 Ta. neutrales Öl

2 TL Backpulver

1 Einh. Päckchen Backpulver

3 Einh. Eier

1/2 Ta. Milch

1 Einh. Päckchen Vanillezucker

- 1 Wir haben die Hälfte der Blaubeeren in die leicht geölte Pfanne gegeben.
- 2 Dann aus allen Zutaten außer der Milch einen Teig mit dem Schneebesen gerührt und nach und nach Milch dazugegeben bis die Konsistenz gerade leicht rührbar ist.
- 3 Nun den Teig in die Pfanne gießen und die restlichen Blaubeeren drübergeben. Deckel drauf und auf den heißen Grill stellen oder Kochplatte.
- 4 Nach 10 Minuten die Kohle etwas verteilen, dass es nur noch gut warm ist (oder Kochplatte runterschalten) und in ca 15 Minuten fertig backen lassen. Danach auf einen Teller stürzen und genießen.
- 5 Die restlichen Stücke haben wir am nächsten Morgen in Scheiben aufgeschnitten und in Butter angebraten.... lecker. Man kann auch arme Ritter daraus zaubern.

# Blaubeerpfannkuchen



2 Eier  
100 ml Milch  
75-100 g Weizenmehl  
1 Schluck Mineralwasser mit Kohlensäure  
1 Prise Salz  
1 EL Vanillezucker  
200 g Blaubeeren  
1 EL Öl  
1-2 EL Puderzucker  
zum Karamellisieren

Fülle das Mehl in eine große Schüssel und bilde in der Mitte eine Mulde. Gib die Eier, den Vanillezucker, das Salz und das Mineralwasser in die Mulde und verquirle die Zutaten grob mit einer Gabel.

Schütte dann die Milch hinzu und verrühre alles mit einem Schneebesen zu einem lockeren Teig. Er darf nicht zu wässrig sein, sondern sollte langsam vom Löffel fließen ohne dabei zu fest zu sein. Flüssig, aber nicht wässrig.

Zerquetsche die Blaubeeren mit einer Gabel sorfältig und füge sie dem Teig hinzu. Erhitze das Öl in einer beschichteten Pfanne.

Gib den Teig mit einer Suppenkelle in die vorgeheizte Pfanne und schwenke die Pfanne, dass der Teig sich gut verteilt. Reduziere nun auf mittlere Hitze und backe eine Seite des Pfannkuchens. Du erkennst ganz einfach, wenn er bereit zum Wenden ist (nach 3-5 Minuten). Dann bildet sich ein fester Rand und der Pfannkuchen lässt sich von der Pfanne lösen. Wende nun vorsichtig mit 2 Pfannenwendern den Pfannkuchen und backe ihn auf der anderen Seite noch 2-3 Minuten weiter.

Verteile großzügig Puderzucker auf deinem Pfannkuchen und karamellisiere diesen mit einem Gourmetbrenner. Du kannst mit diesem auch noch ganze Früchte perfekt zum Platzen bringen.

Außer einer schönen Tasse Kaffee und einer Gabel brauchst du nun nichts weiter zum Genießen. Außer vielleicht etwas Schlagsahne mit Rum? :-)

# Bretonische Karamellbonbons



400 ml Kondensmilch  
75 g Brauner Zucker  
125 g Butter  
1/2 Packung  
1/2 EL Meersalz  
1 EL Honig  
Alternativ Ahornsirup oder Vanilleschote

Gib alle Zutaten in einen Topf oder die Küchenmaschine und erhitze sie auf 110 Grad. Rühre permanent um und lass den Zucker in den Zutaten karamellisieren.

Erhöhe die Temperatur auf 120 Grad. Achte auf Spritzer und lege einen Deckel obenauf. Rühre immer wieder um.

Fülle die Masse in eine feuerfeste, mit Backpapier ausgelegte Schale und lass sie für 20 Minuten im Kühlschrank abkühlen. Danach Schneide Blöcke in Bonbongröße daraus oder forme Rollen, die du in dünne Scheiben schneidest.

Guten Appetit!

# Grillpfannkuchen mit Heidelbeeren und Mandelkrokant



2 Eier  
1 Prise Salz  
30 g Zucker  
2 EL Zucker  
120 ml Milch  
1/2 TL Zimt  
60 g Mehl  
100 g Heidelbeeren  
2 EL Butter  
100 g gestiftete Mandeln  
Vanilleeis Optional

## Anleitungen

1. 2 EL Butter in einer Pfanne langsam erhitzen. Wenn die Butter flüssig ist, werden 2 EL Zucker dazu gegeben. Auf geringer Hitze immer wieder umrühren und den Zucker karamellisieren lassen.
2. Die Mandelstifte zur Butter-Zucker-Mischung geben und weiter rühren bis die Mandeln leicht braun werden. Zur Seite stelle und abkühlen lassen.
3. Die Heidelbeeren waschen und trocknen.
4. Die Eier trennen und das Eiweiß mit einer Prise Salz zu Eischnee steif schlagen.
5. Das Eigelb, 30 g Zucker, Zimt und die Milch in eine Schüssel geben und schaumig rühren.
6. Das Mehl zu der Milchmischung geben und weiter rühren.
7. Nun den Eischnee vorsichtig unter den Teig rühren.
8. Eine Gusspfanne (hitzebeständig) mit Butter einfetten und den Teig hinein gießen.
9. Die Heidelbeeren auf den Teig verteilen.
10. Nun die Gusspfanne auf den vorgeheizten Grill stellen und mit dem Deckel schließen. Ich habe die niedrigste Grillhitze an unserem Kugelgrill (Gasgrill) eingestellt. Nach 15 - 20 Minuten ist der Grillpfannkuchen fertig.
11. Warm und mit Mandelkrokant schmeckt es super lecker und eine Kugel Eis wäre noch das i-Tüpfelchen.

# Jacks Pfirsich Crumble



- 1 Dose Pfirsiche
- 50ml Jack Daniels
- den Saft einer halben Zitrone
- 2 Esslöffel Vanillezucker
- 100g Mehl
- 50g Zucker
- 70g Butter kalt und etwas Butter für die Form
- 1 Eigelb
- Milcheis (optional)

Zuerst schüttet Ihr die Pfirsiche ab und schneidet die Pfirsichhälften in kleine Stücke. Dann vermischt Ihr die Obststücke mit dem Jack Daniels, dem Zitronensaft und mit einem Esslöffel Vanillezucker. Das Ganze lasst Ihr jetzt für mindestens eine halbe Stunde marinieren.

In der Zwischenzeit bereitet Ihr die Streusel vor. Dazu ist ein wenig Handarbeit von euch gefragt, da die Streusel mit der Maschine leider nicht so toll werden. Also, nehmt Euch eine große Schüssel und in diese packt Ihr die Butter (in Stücke geschnitten), das Mehl, das Eigelb, der Zucker und der Esslöffel Vanillezucker. Die Zutaten vermengt Ihr jetzt mit der Hand zu Streuseln. Die Butter muss sich mit den restlichen Zutaten verbinden, aber ihr solltet nicht zu stark kneten, weil sonst die Zutaten alle verkleben und ein Teig entsteht.

Jetzt streicht ihr die Form für den Jacks Pfirsich Crumble mit Butter aus, füllt die marinierten Pfirsiche ein und gebt die Streusel darüber.

Im letzten Schritt stellt Ihr den Crumble für 45-60 Minuten bei ca. 180Grad indirekter Hitze auf den geschlossenen Grill. Der Crumble ist fertig, wenn die Streusel schön gebräunt sind.

# Österreichischer Kaiserschmarrn, auch Kaiserschmarren



- 130 g Mehl
- 250 ml Milch
- 1 EL Vanillezucker
- 1 etwas Salz
- 4 Stk. Eidotter
- 4 Stk. Eiweiß
- 50 g Zucker
- 50 g Butter
- 30 g Rosinen ( in Rum eingelegt (optional))
- 1 etwas Zucker (zum Karamellisieren, optional)

- 1 Backrohr auf 200 °C vorheizen, bevorzugt Ober- und Unterhitze. Der Kaiserschmarrn gelingt aber auch in einer Pfanne auf dem Herd, im Wok, Holzbackofen, Dutch Oven etc.
- 2 Mehl mit Milch, Vanillezucker und Salz mit einem Schneebesen glatt verrühren, Dotter einrühren.
- 3 Eiweiß mit Kristallzucker zu cremig-steifem Schnee schlagen und unter den Teig heben.
- 4 Butter in einer Pfanne schmelzen, den Teig einfüllen, die Rosinen drüberstreuen (optional) und zwischen 15 und 20 Minuten backen. Optional: Nach der Hälfte der Zeit kann man den Kaiserschmarrn umdrehen.
- 5 Nach dem Fertigbacken den Schmarrn in ungleiche Stücke zerreißen, mit Kristallzucker bestreuen und im Rohr karamellisieren.
- 6 Die klassische Beilage ist ein Zwetschkenröster, auch ein Weichselkompott passt perfekt dazu, oder - optisch nicht so ansprechend, aber nicht weniger gut - Apfelmus mit etwas Zimt.



# Key Lime Pie



- 1 Packung Vollkorn Butterkekse
- 50g zimmerwarme Butter
- Butter für die Form
- 7 Eier
- 150 ml Limettensaft
- 1 Teelöffel Limettenabrieb
- 1 Dose gezuckerte Kondensmilch
- 100g Puderzucker
- 2 Teelöffel Wasser

Das Rezept für unseren Key Lime Pie ist für eine 24 cm Pie Form, Ihr könnt aber auch eine ähnliche Form nehmen (z.B. Springform, Tarteform). Die Mengenangaben müsstet Ihr dann aber auf die Größe Eurer anpassen.

Zuerst trennt Ihr 1 Ei und schlagt das Eiweiß schaumig. Das Eigelb hebt Ihr auf. Die Butterkekse müsst Ihr sehr fein zerbröseln und mit der Butter und 2 Esslöffel des schaumigen Eiweißes mischen. Wenn die Masse zu trocken zum Auskleiden der Form ist, fügt noch etwas Wasser hinzu. Die gut gefettete Form kleidet Ihr dann mit der Keksmasse aus und backt den Boden 8 Minuten bei 180 Grad und dann lasst die Form gut abkühlen.

Dann trennt Ihr 4 Eier, gebt die Eigelbe (auch das vom ersten Schritt) mit 2 ganzen Eiern in eine Schüssel und schlagt sie schaumig, dann gebt Ihr den Limettensaft und die gezuckerte Kondensmilch hinzu und verrührt die Masse gut. Zum Schluss streut Ihr den Limettenabrieb darüber und gebt die Masse in die Form. Der Kuchen wird bei 180 Grad 20 Minuten gebacken. So langsam nimmt Euer Key Lime Pie dann Form an.

Schlagt alle restlichen Eiweiße mit 100g Puderzucker zu einem sehr steifen Eischnee und gebt sie auf den Pie. Dann backt alles bei 180 Grad bis der Baiser schön goldbraun ist. Dies hat bei unserem Ofen 10 Minuten gedauert, die Zeit kann aber auch leicht variieren.

# Mango Parfait mit Joghurt Pancakes



## Für das Mango Parfait:

150g Mango püriert  
200g Joghurt  
200g Sahne  
2 Eigelb  
80g Zucker

## Für die Joghurt Pancakes:

50g Mehl  
1 großes Ei  
20g Zucker  
200g Joghurt  
1 Prise Salz  
1/4 TL Backpulver  
Butter zum Braten

Als erstes schlägt Ihr die Eigelbe zusammen mit dem Zucker über einem heißen Wasserbad auf, bis sich beides schön cremig verbunden hat. Hier müsst Ihr aufpassen, dass Euch die Masse nicht zu heiß wird. Sonst habt Ihr ganz schnell ein Rührei. Dann nehmt Ihr die Schüssel mit der Creme von der Hitze und stellt sie beiseite. Jetzt schlägt Ihr die Sahne steif.

Wenn die Eimasse etwas abgekühlt ist, rührt Ihr mit einem Schneebesen zügig den Joghurt, die pürierte Mango und als letztes die steif geschlagene Sahne dazu.

Das Mango Parfait füllt Ihr dann in kleine Silikonförmchen, oder eine Auflaufform und lasst es über Nacht durchfrieren.

Für die Joghurt Pancakes werden das Ei und der Zucker aufgeschlagen, dann kommt der Joghurt und zum Schluss die trockenen Zutaten dazu.

Die Pancakes werden jetzt langsam in einer Pfanne in der Butter goldbraun ausgebacken.

## Schwarzbeerboggerl



250 ml Milch

3 Eier

6 EL Mehl

1 Prise Salz

1 EL Schmalz

Schwarzbeeren (= Heidelbeeren) nach Belieben

Zimt und Zucker zum Bestreuen

Milch, Eier, Mehl und Salz versprudeln.

In einer Reibschüssel das Schmalz zerlassen und den Teig fingerdick einfüllen.

Schwarzbeeren (Heidelbeeren) darauf verteilen, mit Zucker und Zimt bestreuen und im Rohr bei 220 °C 5 bis 10 Minuten, am besten aber auf Sicht goldbraun backen.

# Mohnnudeln



## Zutaten

für 4 Portionen Nachspeise:

250 g mehlig geschälte Erdäpfel

145 g Roggenmehl R500

30 g Roggenmehl R500 zum Anrösten

80 g Butter

Gemahlener Graumohn

## Zubereitung

Erdäpfel in 1 cm dicke Scheiben schneiden und in einem Topf mit 20 Zentimeter Durchmesser bedeckt mit Salzwasser sehr bissfest kochen.

Währenddessen 30 g Roggenmehl ohne Öl anrösten. Es ist fertig, wenn es kräftig nach Popcorn riecht.

Bedecken Sie nun die Erdäpfel im Topf gleichmäßig mit 145 g Roggenmehl, machen Sie mit einem Löffelstiel Löcher in das Mehl. Anschließend auf kleiner Stufe bis die Erdäpfel weich sind kochen lassen. Mit einem Erdäpfelstampfer wird die Masse nun gestampft und anschließend verknetet. Nach Bedarf kann hier noch etwas Salz hinzugefügt werden.

Verteilen Sie etwas angeröstetes Roggenmehl auf einem Brett und formen Sie die Nudeln. Zerlassen Sie in der Zwischenzeit 80 g Butter in einer Pfanne.

Die Nudeln in der zerlassenen Butter schwenken, mit Mohn und Staubzucker bestreuen.

## Mohnnudeln



### Ein traditionelles Rezept mit Roggenmehl.

#### *Zutaten für 4 Portionen Nachspeise:*

250 g mehlig geschälte Erdäpfel  
145 g Roggenmehl R500  
30 g Roggenmehl R500 zum Anrösten  
80 g Butter  
Gemahlener Graumohn

#### *Zubereitung:*

Erdäpfel in 1 cm dicke Scheiben schneiden und in einem Topf mit 20 Zentimeter Durchmesser bedeckt mit Salzwasser sehr bissfest kochen.

Währenddessen 30 g Roggenmehl ohne Öl anrösten. Es ist fertig, wenn es kräftig nach Popcorn riecht.

Bedecken Sie nun die Erdäpfel im Topf gleichmäßig mit 145 g Roggenmehl, machen Sie mit einem Löffelstiel Löcher in das Mehl. Anschließend auf kleiner Stufe bis die Erdäpfel weich sind kochen lassen.

Mit einem Erdäpfelstampfer wird die Masse nun gestampft und anschließend verknetet. Nach Bedarf kann hier noch etwas Salz hinzugefügt werden.

Verteilen Sie etwas angeröstetes Roggenmehl auf einem Brett und formen Sie die Nudeln.

Zerlassen Sie in der Zwischenzeit 80 g Butter in einer Pfanne.

Die Nudeln in der zerlassenen Butter schwenken, mit Mohn und Staubzucker bestreuen.

## Pasteis de Nata - portugiesische Puddingtörtchen



1 ganzes Ei (Gr. L)  
2 Eigelbe (Gr. L)  
120 g Zucker  
2 EL Maisstärke (Speisestärke)  
400 ml Vollmilch  
1 Rolle backfertiger Blätterteig aus dem Kühlregal  
Puderzucker und Zimt

1. Zunächst die **Puddingfüllung** zubereiten. Hierfür **Ei, Eigelbe, Zucker und Stärke** in einem Topf mithilfe eines Schneebesens vermengen. Nach und nach die **Milch** hinzufügen und alles glatt verrühren. Den Topf auf den Herd stellen und bei **mittlerer Temperatur unter ständigem Rühren** so lange erhitzen, bis die Masse **puddinggleich dicklich wird** und blubbert. Dann sofort in eine Glasschale gießen und mit Frischhaltefolie abdecken, damit sich keine Puddinghaut bildet.
2. **Blätterteig** aus dem Kühlschrank holen und leicht **Raumtemperatur** annehmen lassen (dauert ca. 10 Minuten). Dabei aber noch nicht entrollen, er bricht sonst leicht.
3. Den **Backofen auf 200°C Ober- und Unterhitze** vorheizen. Die Mulden einer **Muffinform** leicht fetten.
4. Die **Blätterteigrolle** auswickeln. Dann einmal **entlang der Hälfte der langen Seite durchschneiden**, so daß man **zwei gleich große Teigstücke** erhält. Diese nun passgenau **aufeinander** legen und von der kurzen Seite her **sehr eng aufrollen**.
5. Die so entstandene **Teigrolle** mit einem scharfen Messer in **12 gleich große Scheiben** schneiden. Jeden Teigling dann so vor sich platzieren, dass die spiralisierte Form nach oben schaut. Mit dem Handballen oder einem großen Glasboden **platt drücken**, so daß das ganze vom Durchmesser her etwas größer ist als die Muffinmulden. Die so entstandene Teigscheibe dann so in die Muffinform geben, dass auch der Rand der Formen bedeckt ist. Mit den restlichen Teigstücken ebenso verfahren.
6. Jeweils **ca. 2 TL des Puddings in die Mulden füllen** (bitte nicht über den Teigrand hinaus füllen) und das Muffinblech für **ca. 22-25 Minuten in den Ofen** geben. Die Puddingtörtchen sollten oben etwas braun werden. Mit **Zimt und Puderzucker** bestreuen und zu einem guten Kaffee oder Milch genießen.

# Milchrahmstrudel



## Zum Vorbereiten:

altbackene, entrindete Semmeln  
250 ml lauwarme Milch

## Füllung:

180 g weiche Butter  
70 g gesiebter Staubzucker  
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin Zucker  
1 Pck. Dr. Oetker Finesse  
Geriebene Zitronenschale  
1 Prise Salz  
8 Dotter (Größe M)  
400 g Sauerrahm  
vorbereitete Milchsemeln  
50 g Semmelbrösel  
8 Eiklar (Größe M)  
100 g Zucker

## Strudelteig:

4 Strudelteigblätter

## Zum Bestreichen:

flüssige Butter

## Guss:

500 ml Milch  
3 Eier (Größe M)  
40 g Zucker

### 1 Zum Vorbereiten:

Die entrindeten Semmeln würfelig schneiden und in eine Schüssel geben. Mit Milch übergießen und ab und zu durchmischen.

### 2 Füllung:

Butter mit Staubzucker, Vanillin Zucker, Zitronenschale und Salz mit dem Handmixer (Rührstäbe) cremig rühren. Die Dotter einzeln einrühren. Sauerrahm, vorbereitete Semmeln und Semmelbrösel mit dem Kochlöffel einrühren. Eiklar aufschlagen, den Zucker nach und nach dazugeben und steif schlagen. Den Eischnee unterheben.

### 3 Strudelteig:

Ein Strudelteigblatt auf ein feuchtes Küchentuch legen, auf einer inneren Längsseite ca. 3 cm breit mit flüssiger Butter bestreichen und das zweite Strudelteigblatt überlappend darauf legen. Die Hälfte der Füllung auf 2/3 des Teiges verteilen; dabei einen ca. 2 cm breiten Rand frei lassen. Den Teig von der Füllung weg mit Butter bestreichen. Die Seitenränder nach innen einschlagen. Mit Hilfe des Küchentuches zu einem Strudel einrollen. Mit dem Schluss nach unten in eine befettete Auflaufform (20 x 30 cm) geben.

### 4 Den Vorgang für den zweiten Strudel wiederholen und in die Auflaufform geben.

Die Form auf dem Rost in die untere Hälfte des vorgeheizten Rohres schieben.

**Ober-/Unterhitze 180 °C**

**Heißluft 160 °C**

**Backzeit: etwa 20 Minuten**

### 5 Guss:

Milch mit Eiern und Zucker versprudeln, über die Strudel gießen und die Milchrahmstrudel **bei gleicher Herdeinstellung ca. 25 Min. fertig backen.**

# Punschkrapfen



## Zutaten:

### Läuterzucker:

50 ml Wasser  
50 g Zucker

### Biskuitmasse für 2

#### Biskuitplatten:

5 Eier (Größe M)  
150 g Zucker  
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin Zucker  
1 Prise Salz  
130 g glattes Mehl  
1 Pck. Dr. Oetker Original  
Pudding Vanille-Geschmack  
50 g flüssige Butter

### Zum Bestreichen:

80 g Marillenmarmelade

### Biskuitmasse für Punsch-

#### Füllung:

5 Eier (Größe M)  
150 g Zucker  
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin Zucker  
1 Prise Salz  
130 g glattes Mehl  
1 Pck. Dr. Oetker Original  
Pudding Vanille-Geschmack  
50 g flüssige Butter

### Punsch-Füllung:

750 g vorbereitetes Biskuit  
90 g Marillenmarmelade  
vorbereiteter Läuterzucker  
2 EL Rum

### Zum Bestreichen:

20 g Marillenmarmelade

### Zum Glasieren:

1600 g Dr. Oetker Zucker Glasur  
weiß  
Dr. Oetker Back- & Speisefarben  
rot  
Rum

### Zum Verzieren:

50 g Dr. Oetker Kuchen Glasur

- 1** Läuterzucker: Wasser mit Zucker aufkochen, vom Herd nehmen und erkalten lassen.
- 2** Biskuitmasse für 2 Biskuitplatten:  
Für die Biskuitplatten – für Boden und Deckel – Eier mit Zucker, Vanillin Zucker und Salz mit dem Handmixer (Rührstäbe) schaumig aufschlagen. Mehl mit Puddingpulver darübersieben und mit dem Kochlöffel unterheben. Die Butter kurz einrühren.
- 3** Die Masse rechteckig (20 x 25 cm) auf zwei mit Backpapier ausgelegte Backbleche streichen. Ein Blech in die Mitte des vorgeheizten Rohres schieben.

**Ober-/Unterhitze 190 °C Heißluft 170 °C Backzeit: ca. 10 Minuten**

- 4** Den Backvorgang mit der zweiten Biskuitmasse wiederholen.
- 5** Zum Bestreichen:  
Für den Boden eine Biskuitplatte mit der Backseite nach oben mit einem Backrahmen (20 x 25 cm) umstellen. Das Biskuit mit der Hälfte der Marmelade bestreichen.
- 6** Biskuitmasse für Punsch-Füllung:  
Für das Biskuit für die Füllung Eier mit Zucker, Vanillin Zucker und Salz mit dem Handmixer (Rührstäbe) schaumig aufschlagen. Mehl mit Puddingpulver darübersieben und mit dem Kochlöffel unterheben. Die Butter kurz einrühren.
- 7** Einen Backrahmen in Backblechgröße auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech stellen und die Masse einfüllen.

Das Blech in die untere Hälfte des vorgeheizten Rohres schieben.

**Ober-/Unterhitze 190 °C Heißluft 170 °C Backzeit: ca. 14 Minuten**

- 8** Punsch-Füllung:  
Das erkaltete Biskuit würfelig schneiden, mit den übrigen Zutaten vermischen und gleichmäßig im Backrahmen verteilen. Die Füllung mit Marmelade bestreichen und mit der zweiten Biskuitplatte, mit der Backseite nach unten, belegen. Mit Backpapier abgedeckt und mit einem Schneidebrett beschwert ca. 3 Std. kalt stellen.
- 9** Zum Bestreichen:  
Das Gebäck mit einem Messer vom Backrahmen lösen. Die Oberfläche mit Marmelade bestreichen und in 5 x 5 cm große Würfel schneiden.
- 10** Zum Glasieren:  
Die Zuckerglasuren nach Packungsanleitung erwärmen und mit Speisefarbe und Rum verrühren. Die Punschkrapfen mithilfe einer Gabel darin tunken und auf ein Kuchengitter setzen. Die Glasur bei Bedarf nachwärmen. Nach dem Festwerden der Glasur die Punschkrapfen einzeln mit einem feuchten Messer vom Gitter lösen und in Papierförmchen setzen.
- 11** Zum Verzieren:  
Die Kakaoglasur nach Packungsanleitung erwärmen und mit Rum zu dicklicher Konsistenz verrühren, in ein Spritztütchen füllen und beliebig auf die Punschkrapfen spritzen.

# Pasteis de Nata



180 g Zucker

2 EL Mehl

500 ml Sahne

8 Stk. Eigelb

1 Msp. Salz

1 etwas abgeriebene Zitronenschale

500 g Blätterteig

1 etwas Zimt

- 1 Zucker, Mehl, Eigelbe, Sahne, Salz und Zitronenschale mit den Quirlen des Rührgerätes verrühren und dann in einem Topf kurz aufkochen lassen. Dabei ständigiterrühren. Anschließend mit Folie abdecken und abkühlen lassen.
- 2 Blätterteig ausrollen und Kreise in der passenden Größe für Muffinförmchen ausschneiden. Muffinförmchen mit dem Teig auslegen und andrücken.
- 3 Grill auf etwa 250 Grad direkte Hitze vorheizen und die Förmchen mit der Creme bis ca 1 cm unter den Rand befüllen.
- 4 10-12 Minuten backen lassen, aber nicht aus den Augen lassen. Die Oberfläche sollte karamellisieren und leicht dunkel sein.
- 5 Törtchen vom Grill nehmen, etwas abkühlen lassen und lauwarm mit Zimt bestreut servieren.