

## REZEPTHEFT

 #KITCHENLOVE\_CREW

Zauberstein plus  
38x30 cm

Einzel perfekt für Pommes, Pizza,  
Flammkuchen, Kekse, Zöpfe  
und vieles mehr



Rechteckige Ofenhexe  
39x25 cm, Höhe ca. 7 cm, 3,3 L Füllmenge

Einzel perfekt für Gratins, Auflauf,  
Frikadellen, Schnecken und vieles mehr

# Stoneware Grundset

-es wird herzhaft lecker und zuckersüß-

Osmanisches

ALL IN ONE OFENGERICHT



## ZUTATEN für das Fladenbrot

- 300g Wasser
- 7g frische Hefe
- ein Teelöffel Honig
- 500g Dinkelmehl typ 630
- 1 1/2 Teelöffel Salz
- 1 Eigelb zum bestreichen

## ZUTATEN für die Hackbällchen

- 1 große Zwiebel
- Hand voll Petersilie
- 800g Hackfleisch
- 1 Ei
- 4 Esslöffel Paniermehl
- 1 Esslöffel Osmansches Gewürz
- 2 Teelöffel Salz
- 1 Esslöffel Kreuzkümmel
- 1 Esslöffel Tomatenmark

## Ausserdem

- 200g Kartoffeln
- 100g Champion
- 100g Cherry Tomaten

## ZUBEREITUNG

- Wasser, Hefe und den Honig in den Thermomix geben und 2Min./37°/Stufe2
- Rest zugeben und 6Min./Knetstufe
- Teig bemehlen, zur Kugel formen und abgedeckt 30Min gehen lassen
- Am besten den Teig direkt auf dem Backpapier ausrollen - wichtig nicht zu dünn
- Während der Teig geht, die Hackbällchen zubereiten
- Zwiebel und Petersilie 10Sek./Stufe8 zerkleinern
- Die restlichen Zutaten zugeben und ca. 3Min./Stufe3 vermischen
- 15 Hackbällchen Formen und in die Ofenhexe legen
- Gemüse schneiden und neben den Hackbällchen verteilen
- Nun die Ofenhexe mit dem Pizzastein abdecken und für 45Min. bei 230° Umluft auf die unterste Schiene stellen
- Während die Hackbällchen im Ofen sind, den Teig für den Fladen, mit den Fingerspitzen außen einen Rand tief eindrücken und innen abteilen
- Anschließend mit Eigelb bestreichen, mit Sesam und Schwarzkümmel bestreuen und weitere 20Min. gehen lassen
- Nachdem die Hackbällchen 50Min. im Ofen waren, den Pizzastein vorsichtig rausholen, Fladen auf den Pizzastein legen und weitere 15Min. samt der Ofenhexe auf mittlerer Schiene backen



# Laugenbrötchen mit Leberkäse



# Laugenburger mit Leberkäse



## Zutaten

Für die Brötchen:	- 370g Weizenmehl Typ 405	Für die Kochlösung:
- 20g Hefe	- 20g Mazola Keimöl oder	- 1 l Wasser
- 150ml Wasser	30g weiche Butter	- 50g Backnatron
- 1 TL Zucker	- 1 Ei verquirlt	
- 1 TL Salz	- etwas groben Meersalz	- 6 Scheiben Leberkäse

## Zubereitung:

- 1) Hefe, Zucker im lauwarmen Wasser auflösen (TM: 2min/37°C/Stufe 2).
- 2) Die restlichen Zutaten zugeben und alles gut verkneten (TM: 3min/ Knetstufe).
- 3) Den Teig abgedeckt 30min gehen lassen. Anschließend auf einer bemehlten Unterlage in sechs Teiglinge teilen. Die Teiglinge rund wirken und mit einem Tuch abgedeckt beiseite stellen.
- 4) In der Zwischenzeit die große Ofenhexe leicht einfetten und etwas bemehlen.  
Den Backofen auf 230°C Ober-/Unterhitze vorheizen.
- 5) Nun kann die Kochlösung hergestellt werden. Wasser in einem Topf ( Durchmesser- doppelt so groß wie die Teiglinge) aufkochen und langsam den Natron zugeben (sprudelt stark). Sofort die Hitze reduzieren, sodass die Lösung nicht mehr kocht.
- 6) Je einen Teigling in das Wasser legen, beide Seiten jeweils 20sec ziehen lassen und mit einem Schaumlöffel herausholen, kurz abtropfen lassen und in die große Ofenhexe (andernfalls auf das Backpapier) legen. Mit dem verquirltem Ei bestreichen, kreuzförmig einschneiden und mit etwas Salz bestreuen. Anschließend mit dem Zauberstein (umgedreht als Deckel) in den Backofen stellen und ca. 25-30min backen.
- 7) Nach der Backzeit die Brötchen stürzen und auf einem Kuchengitter abkühlen lassen.
- 8) In der Zwischenzeit den Zauberstein leicht einfetten und den Leberkäse darauf verteilen. Das Ganze für ca. 15min in den noch heißen Backofen geben.

TIPP! Die Burger können nach Geschmack zusammengestellt werden. Mit Salat, Gurke, Tomate, Röstzwiebeln und einem leckeren Dip (Majonnaise mit einer gepressten Knoblauchzehe!).



Zubereitung:

40 min



Backzeit:

ca. 40min



Zubereitet im...

Grundset



Kartoffel- Brokkoli-  
Gratin mit Schnitzel



# Rezept

## Kartoffel-Brokkoli-Gratin mit Schnitzel

### Zutaten

- Schnitzel (frisch oder TK)
- 1 KG Kartoffel
- 500 g Brokkoli
- 250 ml Sahne
- 400 ml Milch
- 2 EL Kräuter Schmelzkäse
- 2 EL Hühnerbrühe
- Käse nach Bedarf zum überbacken
- Pfeffer



Bei TK Brokkoli und Schnitzel bitte beides vorher auf einem separaten Teller antauen lassen. Bitte bleibt in Augenkontakt mit dem Backofen. Jeder backt anders ggf. die Schnitzel schon vorher entnehmen.

### Zubereitung

1. Kartoffeln schälen und in feine Scheiben hobeln.
2. Brokkoli waschen und in Röschen schneiden.
3. Beides in die Form geben.
4. Sahne, Milch, Schmelzkäse, aufkochen. Mit Pfeffer abschmecken. Die Sauce kann ruhig etwas würziger schmecken.
5. Sauce über die Kartoffel Brokkoli Mischung geben und mit Käse bestreuen.
6. Den Zaubenstein gut einfetten. Die Schnitzel drauflegen und Butterflocken drübergeben.
7. Den Backofen auf 220 Grad Ober- und Unterhitze vorheizen.
8. Den Zaubenstein auf die Ofenhexe legen und beides im untersten Einschubfach 30-35 Minutek backen.

**Form:** Grundset / rechteckige Ofenhexe und Zaubenstein

**Zubereitung:** ca. 10 Minuten

**Kochzeit:** ca. 60 Min.



Rind-Gemüse-Eintopf  
mit Bötchen



[www.julkakocht.de](http://www.julkakocht.de)



# Rind-Gemüse-Eintopf

## Zutaten:

- 400 g Rindfleisch
- 750 g Kartoffeln
- 150 g Möhren
- 250 g braune Champignons
- 2 gr. Zwiebeln
- 50 g grüne TK Erbsen

## Soße:

- 20 g Tomatenmark
- 1TL Gemüsebrühe
- 1TL Paprika, edelsüß
- 1 1/2 TL Salz
- 1/2 TL Pfeffer
- 1TL Steakgewürz
- 250 ml Wasser
- 200 ml Sahne

## Zubereitung:

1. Backofen auf *220° Ober-/Unterhitze* vorheizen
  2. Rindfleisch in der Pfanne mit Öl scharf anbraten ca. 10 Min.
  3. Zwiebeln in halbe Ringe schneiden, zum Fleisch hinzufügen und bei mittlerer Hitze anbraten (ca. 30 Min)
  4. in der Zeit restliche Zutaten in grobe Stücke schneiden
  5. das angeschmorte Fleisch in die Ofenhexe® verteilen anschließend das Gemüse drüber
  6. alle Zutaten für die Soße gut miteinander vermischen und gleichmäßig über das Fleisch und Gemüse gießen
  7. Deckel auf die Ofenhexe® setzen und in den vorgeheizten Backofen/ Rost/ unterstes Einschubfach 60 Min. backen
- 



# Brötchen

## Zutaten:

- 15 g Hefe
- 160 g Wasser
- 20 g Honig
- 320 g Dinkelmehl,  
Typ 630
- 20 g Olivenöl
- 1 TL Salz

## Zubereitung:

1. Wasser, Hefe und Honig in den Mixtopf geben und *3 Min./37°C/Stufe 2* verrühren
2. Mehl, Olivenöl und Salz hinzufügen *4 Min./Teigstufe* knete, den Teig umfüllen und 1 Stunde gehen lassen
3. aus dem Teig 8 Brötchen formen
4. 10 Min. vor Ende der Backzeit die Brötchen auf den Pizzastein® legen und backen,





# Fleischbällchen in einer Rahm-Champignon-Soße, dazu Kartoffeln



## Zubereitung Fleischbällchen:

- Zwiebel, Kartoffel und Knoblauch mit einem Pürierstab pürieren.
- Toast zerbröckeln und alle Zutaten für die Fleischbällchen gut miteinander verkneten, 12 Fleischbällchen formen und in die rechteckige Ofenhexe legen.

Backofen auf 220 Grad, Ober- und Unterhitze vorheizen.

## Zubereitung Rahm-Soße:

- Champignons in Scheiben und Lauch in halbe Ringe schneiden und in Öl in einer Pfanne anbraten.
- Milch, Sahne, Wasser, Tomatenmark und Gewürze gut miteinander verrühren. Das Mehl in 6 EL Wasser separat auflösen (damit sich in der Soße keine Klumpen bilden) und zu den bereits verrührten Zutaten geben und nochmals vermischen.
- Die Soße zu dem Gemüse in die Pfanne geben und 5 Minuten leicht köcheln lassen, zwischendurch umrühren.
- Die Soße vorsichtig in die Ofenhexe, zu den Fleischbällchen geben.

Die Ofenhexe (mit den Fleischbällchen und der Soße) auf ein Gitterrost stellen und auf der untersten Schiene im Ofen 20 Minuten backen. In der Zwischenzeit die Kartoffeln vorbereiten.

## Zubereitung Kartoffeln:

- Die Kartoffeln waschen und mit dem ApfelMax durchschneiden. Alternativ mit einem Messer in Spalten schneiden.
- Kartoffeln mit Pommessalz würzen und auf dem Zauberstein verteilen.
- Nachdem die Fleischbällchen alleine 20 Minuten im Ofen waren, den Zauberstein mit den Kartoffeln vorsichtig auf die Ofenhexe legen und weitere 40 Minuten backen.

Bliebe in Augenkontakt, denn jeder Backofen heizt anders.

## Zutaten Fleischbällchen:

- 500 g Hackfleisch gemischt
- 1 kleine Zwiebel
- 1 mittlere Kartoffel
- 1 Knoblauchzehe
- 2 Scheiben Toast
- 110 g Milchreis
- 1 Ei
- 1 TL Salz, etwas Pfeffer

## Zutaten Rahm-Soße:

- 400 g frische Champignons
- 1 Stange Lauch
- 3 EL Sonnenblumenöl
- 400 ml Milch
- 400 ml Sahne
- 250 ml Wasser
- 1 EL Tomatenmark
- 2 TL Gemüsebrühe-Pulver
- 1 TL Paprikapulver süß
- 1/2 TL Salz, etwas Pfeffer
- 1 EL Petersilie, getrocknet
- 3 EL Mehl aufgelöst in 6 EL Wasser

## Zutaten Kartoffeln:

- 8 Kartoffeln
- Pommessalz

ZUBEREITET IM GRUNDSATZ



Schweinefilet mit Mandelkruste  
auf Gemüsegratin & Fächerkartoffeln



# Schweinefilet mit Mandelkruste auf Gemüsegratin & Fächerkartoffeln



PORTION:

6 - 8



VERWENDETE FORM:

Grundset: Rechteckige  
Ofenhexe & Zauberstein



ZUBEREITUNGSZEIT:

Vorbereitungszeit: 35 Min.  
Backzeit: 60 Min. + 10 Min.

## ZUTATEN:

- 2 Schweinefilets  
(ca. 700 - 900g)
- 100 g Parmesan
- 1/2 Bund Petersilie
- 3 Eiklar
- 1 Prise Salz
- 50 g Semmelbrösel
- 100 g Mandelblättchen
  
- 50 g Zwiebeln
- 1 - 2 Knoblauchzehen
- 20 g Butter
- 1 EL Mehl
- 200 ml Sahne
- 200 ml Milch
- 2 TL Gemüsepaste
- 400 g TK-Gemüse  
(angetaut)
- 800 g kleine Kartoffeln
- 2 EL Rapsöl
  
- Salz, Pfeffer, Paprika  
edelsüß, Muskat

## ZUBEREITUNG:

- Parmesan fein reiben und die Petersilie fein hacken.  
**(TM: Parmesan für 6 Sek./Stufe 10 im Mixtopf zerkleinern, umfüllen)**  
**(TM: Petersilie für 6 Sek./Stufe 6 im Mixtopf zerkleinern, umfüllen)**
- Eiklar mit einer Prise Salz steif schlagen. Semmelbrösel, 50 g geriebenen Parmesan, 50 g Mandelblättchen, 3 EL gehackte Petersilie hinzugeben und unter den Eischnee rühren.  
**(TM: Eiklar und eine Prise Salz in den Mixtopf geben. Rührhaufsatz einsetzen und für 2 min/Stufe 4 steif schlagen. Rührhaufsatz entfernen, Semmelbrösel, 50 g geriebenen Parmesan, 50 g Mandelblättchen, 3 EL gehackte Petersilie hinzugeben und für 30 Sek./Stufe 2 verrühren).**
- Schweinefilet mit Salz, Pfeffer und Paprika edelsüß nach Geschmack würzen und mittig mit Abstand zu einander in die Ofenhexe legen. Die Eiweißmasse auf den Filets verteilen und etwas andrücken. In die Zwischenräume das Gemüse platzieren.
- Backofen auf **230 °C Ober-/ Unterhitze** vorheizen.



# Schweinefilet mit Mandelkruste auf Gemüsegratin & Fächerkartoffeln



PORTION:

6 - 8



VERWENDETE FORM:

Grundset: Rechteckige  
Ofenhexe & Zauberstein



ZUBEREITUNGSZEIT:

Vorbereitungszeit: 35 Min.  
Backzeit: 60 Min. + 10 Min.

## ZUTATEN:

- 2 Schweinefilets (ca. 700 - 900g)
- 100 g Parmesan
- 1/2 Bund Petersilie
- 3 Eiklar
- 1 Prise Salz
- 50 g Semmelbrösel
- 100 g Mandelblättchen
  
- 50 g Zwiebeln
- 1 - 2 Knoblauchzehen
- 20 g Butter
- 1 EL Mehl
- 200 ml Sahne
- 200 ml Milch
- 2 TL Gemüsepaste
- 400 g TK-Gemüse (angetaut)
- 800 g kleine Kartoffeln
- 2 EL Rapsöl
  
- Salz, Pfeffer, Paprika edelsüß, Muskat

## ZUBEREITUNG:

- Zwiebeln und Knoblauch würfeln, mit Butter in einem Topf dünsten, Mehl zugeben und kurz mitdünsten. Mit Sahne und Milch ablöschen, Gewürzpaste, Muskat und etwas Salz würzen, unter Rühren kurz aufkochen.  
*(TM: Zwiebeln und Knoblauchzehen für 4 Sek./Stufe 6 im Mixtopf zerkleinern, nach unten unten schieben. Butter und Mehl zugeben, 3 Min./Stufe 1 anschwitzen. Sahne, Milch, Gemüsepaste, Muskat und etwas Salz hinzugeben, für 5 min/Stufe 2 aufkochen)*
- Die fertige Soße (nur) über das Gemüse gießen. Die restlichen Mandelblättchen und ca. 25 g vom geriebenen Parmesan auf dem Gemüse und Fleisch verteilen.
- In den vorgeheizten Backofen bei **230 °C Ober-/Unterhitze** auf einem Rost, unterstem Schubfach für **ca. 60 Min.** backen.
- Die Kartoffeln waschen, halbieren und feine Fächer einschneiden. Die Kartoffeln in einer Schüssel mit Salz, Pfeffer, Paprika edelsüß, Öl und dem restlichen Parmesan vermischen. Die Kartoffeln mit der halbierten Seite auf den Zauberstein verteilen und in den Backofen längs auf die Ofenhexe platzieren (sodass seitlich noch Schlitz freibleiben) und mit dem Fleisch weiter backen.
- Nach der Backzeit den Zauberstein mit den Kartoffeln rausnehmen und das Fleisch mit dem Gemüse weitere **5 bis 10 Min.** bräunen. Zum Servieren die restliche Petersilie darüber verteilen.



# Kartoffeln im Speckmantel mit Blumenkohl



# Kartoffeln im Speckmantel mit Blumenkohl



**Zubereitung**  
15 min.



**Backzeit**  
45 min.



**Stoneware-  
Grundset**

## Z U T A T E N

1 kg kleine Kartoffel (mehlig)  
200 g Bacon  
400g Sahne  
400g Schmelzkäse  
200g Käse  
Salz, Pfeffer, Muskatnuss  
  
1 Blumenkohl  
1 Ei  
Ein Schuss Milch  
1 EL Öl  
Salz, Pfeffer, Paprikapulver  
4 EL weichweizen Grieß

## Z U B E R E I T U N G

- Die Kartoffel schälen und ins Wasser legen evtl. große Kartoffeln halbieren
- Den Backofen auf 230 °C Ober- /Unterhitze vorheizen
- Die Kartoffeln in Bacon wickeln und in der Ofenhexe platzieren
- Schmelzkäse mit Sahne auf mittlere Hitze unter ständigem rühren erwärmen, bis sich der Schmelzkäse mit der Sahne verbindet
- Salz (1 gestrichen TL), Pfeffer und Muskatnuss hinzufügen
- Die warme Soße über die Kartoffeln geben
- Den Käse reiben und über die Kartoffeln verteilen
- Kartoffeln mit dem Pizzastein abdecken und für 30 min. im Backofen garen
  
- Gewaschenen Blumenkohl in mundgerechte Stücke teilen
- Ei mit einem Schuss Milch verquirlen
- Eine Prise Salz, Pfeffer, Paprikapulver und Öl hinzufügen
- Ei- Masse mit dem Blumenkohl vermischen
- Den Grieß über den Blumenkohl geben
- Den Blumenkohl für weitere 15 min. bei 200 °C auf dem Pizzastein verteilen und mit garen.

# Schinken-Hackröllchen mit Fächerkartoffeln

By Olja\_Tasty

---



# Schinken-Hackröllchen mit Fächerkartoffeln

By Olja\_Tasty

## Zutaten

### Schinken-Hackröllchen

- 500 g Hackfleisch
- 1 TL Salz
- 1 TL Pfeffer
- 1 TL Paprika edelsüß
- 300 g Hinterschinken gegart & geräuchert

### Sauce

- 1 Zwiebel
- 20 ml Olivenöl
- 400 g Champignons in Scheiben
- 100 ml Milch
- 200 g Schlagsahne
- 150 g Schmelzkäse
- 1 TL Salz
- 1 TL Pfeffer
- 2 TL Gewürzpaste

### Fächerkartoffeln

- 750 g Drillinge
- 1 Knoblauch in Scheiben
- 2 TL Rosmarin getrocknet
- 1 TL Salz und etwas mehr
- 1 TL Pfeffer
- 10 ml Olivenöl

## Zubereitung

- Hackfleisch mit Salz, Pfeffer und Paprika würzen
- je Scheibe ca. 2 EL Hack einrollen und in die Ofenhexe legen
- Zwiebel halbiert im Thermomix zerkleinern, 3 Sek. / Stufe 5
- Olivenöl zugeben und dünsten, 2 Min. / 120° / Stufe 1
- Champignons dazugeben und dünsten 2,5 Min. / 120° / Linkslauf Stufe 1,5
- Milch, Schlagsahne, Schmelzkäse, Salz, Pfeffer, Gewürzpaste und Paprika edelsüß zugeben und rühren, 10 Sek. / Linkslauf Stufe 4
- Sauce über die Schinken-Hackröllchen geben und mit dem Zauberstein abdecken
- Kartoffeln zu Fächern schneiden, mit den Knoblauchscheiben nach Geschmack spicken und auf den Zauberstein legen
- Rosmarin, Salz, Pfeffer und Olivenöl vermischen und die Kartoffeln damit bepinseln
- Nach Geschmack Kartoffeln noch etwas nachsalzen
- die Ofenhexe mit dem Zauberstein für ca. 1 Stunde in den vorgeheizten Backofen bei 220° Grad Ober-/Unterhitze geben

# GEBRATENE NUDELN MIT FRÜHLINGSROLLEN

*kathis\_kitchen\_time*



# ZUTATEN

- für die Frühlingsrollen
- 2 Rollen Blätterteig
- 200g Hackfleisch
- 1 Zwiebel
- 1 Möhre
- 1 Tomate
- 100g Kohlrabi
- 20g Öl
- 100g Porree (in Ringen)
- 1 El Tomatenmark
- 1 El Sojasauce
- 1/2 Tl Oregano
- Salz und Pfeffer

f

# ZUBEREITUNG

Zwiebel ,Möhre ,Tomate und Kohlrabi  
Alles in den Mixtopf geben und 5  
Sekunden / Stufe 5 / zerkleinern  
Öl, Porree  
in den Mixtopf geben  
6 Minuten / 90° / LinksLauf/ stufe 1  
dünsten

In der Zwischenzeit Hackfleisch anbraten  
Tomatenmark, Sojasauce, Oregano  
Und das an gedünstete Gemüse  
zum Hackfleisch geben und mit Salz und  
Pfeffer abschmecken  
Das ganze abkühlen lassen

Backofen O/U Hitze 200° vorheizen

Zwei Päckchen Blätterteig je in 8 Teilen einteilen  
Auf jedes Teilchen 2 El von der Füllung geben  
Die Seiten etwas einschlagen und einrollen  
Die Frühlingsrollen auf den Zauberstein legen und mit  
Eigelb bestreichen  
Auf die unterste Schiene für 10 Minuten vor backen

# ZUTATEN

für die Gebratene Nudeln

250g Mie Nudeln

2 Knoblauchzehen

2 Stangen Frühlingszwiebeln

100g Möhren

150g Chinakohl

1brote Paprika

40g Öl

500 g Wasser

40g Sojasauce

1 Tl Gemüsepaste

1/4 Tl Salz

# ZUBEREITUNG

In der Zwischenzeit

Knoblauch, Frühlingszwiebeln, Möhren,

ChinaKohl, Paprika

in den Mixtopf geben

4 Sekunden /Stufe 5

(Eventuell den Spartel zur Hilfe nehmen)

Öl dazugeben

5 Minuten /120° /Linkslauf/ stufe 1

Wasser, Sojasoße, Gemüsepaste, Salz

dazugeben und weitere

5 Minuten /100° /Linkslauf/ stufe 1

Mie Nudeln zerkleinern und in der

Ofenhexe verteilen

Das Gemüse über die Nudeln

geben

Nach 10 Minuten die Frühlingsrollen herausnehmen und den Zauberstein auf die Ofenhexe als Deckel setzen und weitere 20-25 Minuten backen.

# Hähnchenbrustfilet auf Spinat

mit Blauschimmelkäse überbacken,

dazu  
Schupfnudeln





4 Portionen



- ca. 10 Min. Vorbereitungszeit
- ca. 40 Min. Backzeit



Grundset (rechteckige  
Ofenhexe & Zauberstein  
Plus)

## Zutaten

- 450 g TK-Blattspinat
- 1 Knoblauchzehe
- 200 g Schmand
- 4 Hähnchenbrustfilets
- 200 g Cocktailtomaten
- 200 g Blauschimmelkäse
- 500 g Schupfnudeln
- Salz/Pfeffer nach Geschmack
- 1 EL Olivenöl

## Zubereitung

1. TK-Blattspinat auftauen und anschließend die Flüssigkeit gut ausdrücken.
2. Blattspinat, gehackte Knoblauchzehe & Schmand in die Ofenhexe (Auflaufform) geben und verrühren. Mit Salz & Pfeffer würzen.
3. Hähnchenbrustfilets auf die Masse legen und mit Salz & Pfeffer würzen.
4. Cocktailtomaten halbieren und rund um die Filets verteilen.
5. Blauschimmelkäse abzapfen und über das Hähnchen und die Masse geben.
6. Bei Unter- u. Oberhitze 230 Grad für 20 Min. ohne Deckel im Backofen garen.
7. In der Zwischenzeit, Schupfnudeln mit Salz, Pfeffer und 1 EL Olivenöl marinieren und auf dem Zauberstein verteilen, sodass jede Nudel frei liegt.
8. Nach 20 Min. Backzeit, den Zauberstein mit den Schupfnudeln auf die Ofenhexe (Auflaufform) legen und alles zusammen weitere 20 Min. im Backofen garen.





HACKFLEISCHKUCHEN

# Hackfleisch- kuchen

## Zutaten:

Für den Teig:

430 gr. Mehl

1 B. Schmand

1/2 B. Sahne

100 gr. Butter

1/2 Päck. Backpulver

1 Päck. Trockenhefe

Salz

Für die Füllung:

450 gr. Hackfleisch

1 Zwiebel

1 große Kartoffel

Salz und Pfeffer

-----

1 Eigelb

Sesam

Für den Teig: Die Butter schmelzen und alle Zutaten in eine Schüssel geben und zu einem glatten Teig verkneten

Für die Füllung: Die Zwiebel und die Kartoffel schälen und fein raspeln und mit dem Hackfleisch verkneten. Nach Belieben Salz und Pfeffer dazu geben.

Den Teig in zwei Hälften teilen und ausrollen. Eine ausgerollte Hälfte auf den Zauberstein legen und die Hackfleischmasse auf diesem verstreichen und die zweite Teighälfte darauf legen und an den Rändern gut verschließen. Anschließend mit Eigelb bestreifen und nach Belieben mit Sesam dekorieren.



10 Minuten Vorbereitung  
30-35 Minuten Backzeit

200 Grad Ober-/ Unterhitze  
unterste Schiene



Ein Backblech, für die  
ganze Familie

# Bienenstich-Schnecken



**KITCHENLOVE**  
by Anna

Instagram:  
kitchenlove\_by\_anna



# Zutaten

- 100 ml Schlagsahne
- 10 g frische Hefe
- 40 g Zucker
- 1 Prise Salz
- 300 g Mehl, Typ 550
- 50 ml Rapsöl
- 1 Ei
- 250 g Mascarpone
- 30 ml Schlagsahne
- 40 g Zucker
- 1 Pck. Vanillezucker
- 70 g Butter
- 50 g Zucker
- 50 g gehobelte Mandeln



# Zubereitung

1. Lauwarme Schlagsahne, Hefe und Zucker vermischen (TM: 2 Min, 37 Grad, Stufe 2).
2. Salz, Mehl, Rapsöl und das Ei dazugeben und vermischen bis eine glatte Masse entsteht (TM: 3 Min, Teigstufe).
3. Teig in eine saubere Schüssel geben und 1 Std. ruhen lassen.
4. Währenddessen die Füllung vorbereiten. Mascarpone, Schlagsahne, Zucker und Vanillezucker vermischen (TM: 30 Sek, Stufe 3,5).
5. Nach der Ruhezeit wird der Teig etwa 50x40 cm ausgerollt.
6. Füllung gleichmäßig auf dem Teig verteilen und von der breiten Seite aus einrollen. Anschließend teilt man die Rolle in 12 Portionen und verteilt die Schnecken gleichmäßig in der gefetteten Ofenhexe.
7. Pizzastein als Deckel auf die Ofenhexe legen und in den kalten Ofen, Rost/ unterstes Einschubfach schieben. Backofen auf 50 Grad Ober-/ Unterhitze stellen und die Schnecken nochmal 30 Min. ruhen lassen.
8. Anschließend wird der Backofen auf 180 Grad Ober-/ Unterhitze erhöht und 15 Min. mit dem Pizzastein als Deckel gebacken.
9. Währenddessen das Topping vorbereiten. Butter und Zucker langsam in einem Topf erwärmen (TM: 3 Min, 60 Grad, Stufe 1,5). Anschließend die gehobelten Mandeln unterrühren (TM: 10 Sek, Linkslauf, Stufe 2).
10. Grundset aus dem Ofen nehmen, Pizzastein abnehmen und das Topping gleichmäßig auf den "Öffnungen" der Schnecken verteilen. Ofenhexe anschließend wieder in den Ofen schieben und weitere 15 Min. ohne Pizzastein backen. Mittlere Schiene, Rost, 180 Grad Ober-/ Unterhitze. Bleibe in Augenkontakt jeder Backofen backt anders. Die Schnecken müssen nur eine leichte Bräunung bekommen.



einfach



ca. 30 Min.  
Zubereitungszeit

ca. 90 Min  
Wartezeit

ca. 30 Min.  
Backzeit



Grundset

Am Besten schmecken die Schnecken warm :) Frisch aus dem Ofen, oder minimal aufgewärmt.

[www.kitchenlove-by-anna.de/bienenstich-schnecken](http://www.kitchenlove-by-anna.de/bienenstich-schnecken)

# pampered|chef

REZEPTHEFT

 #KITCHENLOVE\_CREW

Diese Rezeptsammlung haben wir als Team zusammengestellt und hoffen sehr, dass es euch gefällt.

Berichtet gerne :) Feedback ist immer toll...

## **Weiterhin haben wir folgende Anwendungshinweise zusammengefaßt:**

- Steine immer zu 2/3 gleichmäßig belegen
- Steine nicht leer in den Backofen stellen (dies ist nur bei der "Plus-Serie" erlaubt, da dürfen die Steine bis zu 30 Min. leer vorgeheizt werden)
- Bei der Reinigung am Besten auf chemische Mittel verzichten. Sollte doch mal Spülmittel zum Reinigen verwendet worden sein, dann die Steine die nächsten Mal wieder dünn fetten, damit die Patina (natürliche Antihaft-Beschichtung sich wieder aufbauen kann)
- Tiefkühlware immer separat antauen lassen, nicht auf dem Stein. Lebensmittel wie Pommes, Pizza, Fischstäbchen immer antauen lassen, solange der Ofen aufheizt. Größere Lebensmittel wie Rouladen, Hähnchenschenkel etc. müssen komplett aufgetaut sein.

Bei Fragen sind wir gerne für euch da und wenn ihr neue Wünsche habt, dann meldet euch einfach, wir nehmen eure Bestellungen gerne an.