

REZEPTE 2022



SICHELHENKE UND ERNTEFEST



DEUTSCHE ■ BACKOFEN ■ MANUFAKTUR

MANZ Backtechnik GmbH
Backofenstraße 1-3 | 97993 Creglingen-Münster
Telefon: 0 79 33 / 91 40-0 | Fax: 0 79 33 / 91 40-99
E-Mail: info@manz-backtechnik.de
www.manz-backtechnik.de

Valerie Wagner (Induktionskochfeld)

Thai-Gemüsecurry (aus der Kombifanne)

- 2 EL Öl in der Kombifanne erhitzen.
- 1 Kohlrabi und
- 1 Karotte (in Würfel geschnitten) und
- 200 g Brokkoliröschen kurz darin anbraten.
- 200 g Champignons (klein),
- 2 Frühlingszwiebeln (fein gehackt),
- 2 cm Ingwer (fein geschnitten),
- 2 Knoblauchzehen (fein geschnitten) und
- 1 Stängel Zitronengras (sehr fein geschnitten) dazugeben und braten, bis die Pilze braun sind.
- 2 TL Currypaste (grün) und
- 1 TL Zucker (braun) zugeben und kurz braten.
- 250 ml Kokosmilch angießen und gründlich unterrühren. Das Gemüse offen köcheln lassen bis es bissfest ist. Mit
- 2 TL Zitronensaft und Salz abschmecken. Mit dem Grün der Frühlingszwiebel (in Ringe geschnitten) bestreuen.
- Mit Reis servieren.

Mediterranes Pfannengemüse (aus der Kombifanne)

- 3 EL Olivenöl in der Kombifanne erhitzen.
- 100 g Zwiebeln (grobe Würfel) und
- 2 Knoblauchzehen (in Scheiben geschnitten) kurz darin anbraten.
- Je 150 g grüne und gelbe Zucchini (in Scheiben),
- 200 g Aubergine (gewürfelt),
- 150 g Karotte (in dünne Stifte geschnitten) und
- 150 g Paprika (rot, in Streifen geschnitten) zugeben und unter Rühren anbraten. Mit
- Salz, Pfeffer und
- 2 EL Essig abschmecken.
- Bei geringer Hitze unter Wenden ca. 10 Minuten weiter braten.
- 100 g Champignons (braun, geviertelt),
- 150 g Cocktailtomaten (halbiert),
- 50 g Oliven (schwarz, entsteint),
- 1 TL Thymian (gehackt) und
- 1 TL Rosmarin (gehackt) zugeben und nochmals abschmecken.
- Fetabrösel darauf streuen und servieren.

Eingelegte Auberginen (aus der Kombifanne)

- 750 g Auberginen diagonal in dicke Scheiben schneiden, gründlich mit Salz bestreuen und in ein Sieb legen. Nach ca. 30 Minuten abspülen und trocken tupfen.
- Etwas Öl in der Kombifanne erhitzen und die Auberginen portionsweise anbraten.
- 60 ml Öl,
- 2 EL Balsamico und
- 2 Knoblauchzehen (geschält, gepresst) gut verquirlen, in einer Schüssel mit den angebratenen Auberginen und
- 2 EL Petersilie (frisch, gehackt) mischen. Mindestens 4 Stunden oder über Nacht marinieren und zimmerwarm servieren.



Sherryzwiebeln (aus der Kombifanne)

- 500 g Zwiebeln (klein+halbiert oder Perlzwiebeln) mit
- 1 Chilischote (getrocknet und zerstoßen) in
- 2 EL Olivenöl ca. 5 Minuten anbraten, bis sie braun werden. Mit
- 4 EL Sherryessig und
- 100 ml Sherry (trocken) ablöschen. Mit
- Salz, Pfeffer und
- 2 TL Zucker abschmecken und zugedeckt ca. 10 Minuten garen.
- Die Zwiebeln im Sud abkühlen lassen und einige Stunden durchziehen lassen.

Leckeres aus der MANZ Bäckerstube um Stefan Rummel

Bier-Kruste (2 à 960 g)

MANZ-Ofen auf 250°C vorheizen (Abschirmbleche entfernen).

Am Vortag:

Weizensauerteig:

- 10 g Anstellgut (wenn keines vom Weizen vorhanden ist, dann einmalig welches vom Roggen nehmen),
- 100 g Weizenmehl Type 812 und
- 100 g Wasser zu einem Teig verkneten und abgedeckt bei ca. 35°C 12-18 Stunden versäuern lassen.

Am Backtag:

10 g Sauerteig als Anstellgut für das nächste Mal backen kühlstellen.

- 200 g Weizensauerteig,
- 1.000 g Weizenmehl Type 812,
- 25 g Salz,
- 20 g Hefe,
- 5-10 g Brotgewürz (optional)
- 330 g Bier (dunkel/kräftig) und
- 330-350 g Wasser zu einem nicht zu festen Teig verkneten. 75-90 Minuten abgedeckt ruhen lassen.

Den Teig in zwei gleich große Stücke teilen, leicht rundformen und etwas gehen lassen.

Nach halber Gare mit einem Holzstab über Kreuz gut abdrücken.

Mit dem Teigschluß nach oben in gestaubte Gärkörbchen legen und gut aufgehen lassen.

Die Brote in den vorgeheizten MANZ Backofen schieben (direkt auf die Backplatte).

Ca. 15-20 Minuten bei voller Hitze backen (bis die gewünschte Bräunung erreicht ist), dann den Backofen ausschalten und das Brot im Ofen lassen.

Gesamtbackzeit: 1-kg-Brote = 1 Stunde
2-kg-Brote = 1 ¼ Stunden

Hefezopf (3 Zöpfe à 600 g)

MANZ-Backofen auf 170°C vorheizen (Abschirmbleche bleiben im Backofen).

- 1.000 g Weizenmehl Type 405 oder 550
- 520 ml Milch (oder 470 ml Milch und 1 Ei)
- 150 g Zucker
- 100 g Butter
- 10 g Salz
- 84 g Hefe (2 Würfel) und
- evtl. Zitrone/Vanille zu einem festen Teig verkneten.

15-30 Minuten ruhen lassen, in 9 Stränge teilen, zu drei Zöpfen flechten, mit Eigelb-Milchgemisch abstreichen und 20-40 Minuten gehen lassen.

Nochmals mit Eigelb-Milchgemisch abstreichen und eventuell mit gehobelten Mandeln und Hagelzucker bestreuen und ca. 25-30 Minuten backen.

Laugengebäck (2 rechteckige Backbleche mit Folie)

Den MANZ-Backofen auf 230°C vorheizen (Abschirmbleche bleiben im Backofen).

- 1.000 g Weizenmehl Type 550 mit
- 80 g Schweine-, Butterschmalz oder Butter
- 20 g MANZ Bestes Backmalz,
- 23 g Salz,
- 30 g Hefe und
- 500 g kaltem Wasser 10 Minuten lang zu einem festen Teig verkneten. Anschließend den Teig in 80 g-Stücke aufteilen, mit der hohlen Hand zu Teigkugeln formen (schleifen) und kurz ruhen lassen.

Dann die gewünschten Gebäcke formen und 15 Minuten ruhen lassen. Die geformten Teiglinge ca. 15 Minuten absteifen lassen (ans offene Fenster oder in den Kühlschrank stellen).

Anschließend kurz in MANZ Brezellauge tauchen, abtropfen und auf ein Backblech mit Backfolie legen. Dann mit grobem Salz (oder Sesam) bestreuen und auf Wunsch mit einem scharfen Messer einschneiden.

Ca. 11-15 Minuten backen. Wenn eine stärkere Kruste gewünscht wird, die Backfolie mit dem Backgut direkt auf die Backplatte des MANZ-Backofens schieben.

Französische Baguettes (6 Stück à 300 g)

MANZ-Backofen auf 230°C vorheizen (Abschirmbleche bleiben im Ofen).

Am Vortag:

Vorteig:

- 200 g Weizenmehl Type 550,
- 200 g Wasser (20°C),
- 2 g Hefe und
- 4 g Salz zu einen klumpenfreien Vorteig anrühren und über Nacht bei Zimmertemperatur stehen lassen (Im Sommer evtl. nach 2 Stunden in den Kühlschrank stellen).

Am Backtag:

- 800 g Weizenmehl Type 550,
- 20 g Salz,
- 14 g Hefe,
- 406 g Vorteig und
- 480-500 g Wasser (kalt) zu einem weichen Teig verkneten. Die gewünschte Teigtemperatur soll 24°C betragen. Den Teig mit einer Folie abdecken und 90 Minuten ruhen lassen. Anschließend in 300 g-Stücke abwägen und auf eine mit Roggenmehl bemehlte Arbeitsplatte legen. Den Teig zu Baguettes formen, das Gärtuch in Falten legen und die Baguettes mit dem Schluss nach oben auf das leicht bemehlte Gärtuch setzen.
- Ca. 60-75 Minuten gehen lassen.
- Auf den bemehlten Brotschieber stürzen und mit einem scharfen Messer einschneiden.
- In den vorgeheizten Ofen schieben und ca. 20-25 Minuten backen.

Ingrid Barth (Glutenfreies Backen)

Glutenfreies Buchweizenbrot mit langer Teigführung

(1 Kastenbrot à ca. 700 g für 12,5 x 12,5 cm Form)

MANZ Backofen auf 250°C vorheizen (Abschirmbleche entfernen).

Zwei Tage vor dem Backen:

Vorteig:

- 100 g Buchweizen (fein gemahlen),
- 100 g Wasser und
- 5 g Hefe gut verrühren und abgedeckt ca. 12 Stunden bei Zimmertemperatur ruhen lassen.

Am Vortag:

Quellstück:

- 300 g Wasser (kalt),
- 15 g Honig und
- 15 g Flohsamenschalen verrühren und ca. 60 Minuten quellen lassen.

- 100 g Naturreis (fein gemahlen),
- 65 g Braunhirse (gemahlen),
- 60 g Speisestärke,
- 15 g Lupinenmehl,
- 8 g Stein- oder Meersalz und
- 5 g MANZ Feines Brotgewürz gut vermengen.

- 330 g Quellstück und
- 205 g Vorteig hinzugeben und zu einem Teig verkneten. Zugedeckt bei Zimmertemperatur ca. 3 Stunden ruhen lassen.

Danach für mindestens 12 Stunden in den Kühlschrank stellen.

Am Backtag:

Den Teig auf eine Backfolie stürzen und mit feuchten Händen einen Laib formen. Anschließend in eine gefettete Kasten-Backform (12,5 x 12,5 cm) legen und nochmals ca. 20 Minuten ruhen lassen.

Die Kasten-Backform in den Backofen schieben und ca. 15-20 Minuten backen (bis die gewünschte Bräunung erreicht ist).

Den Backofen ausschalten und das Brot ca. 25-30 Minuten fertig backen.

Tipp: Das Brot vor dem Aufschneiden vollständig auskühlen lassen.



Ingrid Barth (Vollkornbackstube)

Rotkorn-Vollkornbrot oder -brötchen (ca. 2 Brote)

MANZ Backofen auf 230°C bzw. 250°C vorheizen (Abschirmbleche entfernen).

- 750 ml kaltes Wasser mit
- 10 g Hefe,
- 500 g Rotkorn (frisch gemahlen) und
- 100 g Sonnenblumenkerne (geröstet) verrühren und ca. 1 Stunde stehen lassen. Dann zusammen mit
- 500 g Weizen (frisch gemahlen),
- 10 g Hefe,
- 50 ml Essig,
- 25 g Salz und
- 10 g Brotgewürz zu einem geschmeidigen Teig verarbeiten und so lange stehen lassen bis er das doppelte Volumen erreicht hat (ca. 45 Minuten).

Je nach Wunsch Brot oder Brötchen formen, nochmals gehen lassen und dann direkt auf der Backplatte wie folgt backen:
Das Brot bei 250°C ca. 20 Minuten backen, dann den Ofen ausschalten und das Brot weitere 40 Minuten fertig backen.

Brötchen bei 230°C ca. 20 Minuten backen.

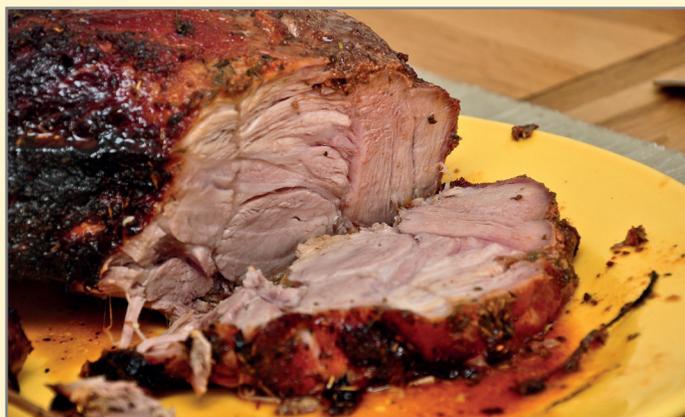


Edgar Engst – Gerichte aus dem MANZ Ofen

Schweinebraten „Niedertemperatur gegart“

Den MANZ-Backofen auf 200°C vorheizen (Abschirmbleche bleiben im Backofen).

- 800 g Schweinehals mit Salz, Pfeffer, gemahlenem Kümmel und Paprika würzen und in der MANZ Kombipfanne in
- 80 g Schweineschmalz rundherum von allen Seiten scharf anbraten und zur Seite stellen.
- 250 g Schweineknochen (kleine) in der Kombipfanne anbraten.
Die Temperatur auf 80°C zurückschalten.
- 2 Möhren schälen und in Scheiben schneiden.
- 2 Zwiebeln und
- 80 g Sellerie schälen und grob würfeln.
- ½ Stange Lauch waschen und in Scheiben schneiden. Das Gemüse mit den Knochen gut anbraten und
- etwas Tomatenmark einrühren. Mit
 - ¼ l Rotwein ablöschen,
 - 3-5 Pfefferkörner,
 - 2 Lorbeerblätter und
 - 3-4 Nelken und das angebratene Fleisch zugeben.Im MANZ-Backofen bei 80°C zugedeckt über Nacht (mindestens 8 Stunden gar ziehen lassen.



Niedertemperaturgaren

Als Faustregel gilt:

Je kleiner das Fleischstück, desto heißer, kräftiger und schneller muss es gebraten werden, und zwar nur gerade so lange, bis die Fleischporen rundum knapp geschlossen sind.

Weil man die kleinen Fleischstücke nur so lange brät, bis sich die Poren geschlossen haben, können sie nicht austrocknen und zäh werden. Durch das Ruhen lassen im schwach beheizten Ofen entspannen sich die Fleischfasern wieder und der Fleischsaft verteilt sich gleichmäßig, dabei gart das Fleisch noch ganz leicht weiter.

Immer wieder sind Klagen darüber zu hören, dass das Fleisch beim Anbraten sofort Saft zieht. Das liegt nur in den wenigsten Fällen an der Fleischqualität, sondern daran, dass man zu große Portionen Fleisch auf einmal brät. Jedes Fleischstück muss so viel Platz in der Pfanne haben, dass austretender Saft sofort verdampfen kann. Zuviel Fleisch in der Pfanne bewirkt zudem einen starken Wärmeverlust am Pfannenboden, so dass aus dem Braten ein Dünsten im eigenen Saft wird.

Auch bei kleineren Fleischstücken muss die Umgebungstemperatur im Ofen deutlich unter 90°C bleiben, jedoch über 60°C liegen.

Merke: Niedertemperaturgaren zwischen 70-80° C

Weil man beim Garen mit Niedertemperatur unbedingt auch gut vorgewärmtes Geschirr zum Anrichten verwenden sollte, damit das Fleisch nicht zu stark an Wärme verliert, stellt man am besten die Teller im Ofen warm bevor das Gericht fertig ist.

Schweinebauch mit Schwarte

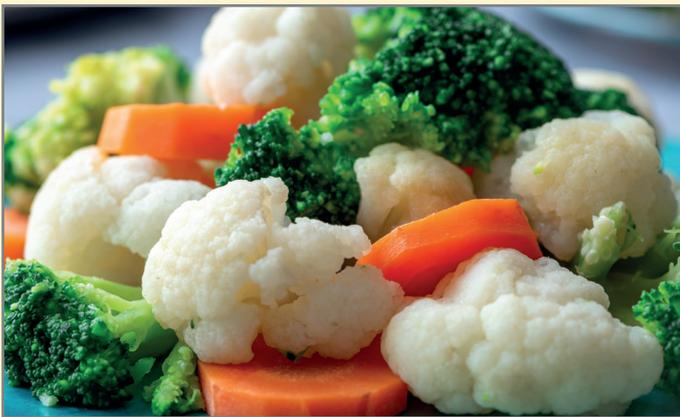
MANZ-Backofen auf 250°C vorheizen (Abschirmbleche bleiben im Backofen). MANZ Kombipfanne zum Aufheizen mit in den Ofen stellen.

- 600 g frischen Schweinebauch mit Schwarte rautenförmig einschneiden.
Mit Salz, Pfeffer und Paprika einreiben, in Schweineschmalz anbraten und
- ca. 250 g Röstgemüse (Zwiebel, Möhre, Sellerie) zugeben.
Mit
- 250 ml Bier ablöschen. Das Fleisch mit der Schwarte nach unten legen und ca. 60 Minuten bei 160°C braten. Umdrehen, mit Bratenfond übergießen und weitere 30 Minuten fertig braten.

Feines Marktgemüse

MANZ-Backofen auf 140°C vorheizen (Abschirmbleche bleiben im Backofen). MANZ Kombipfanne zum Aufheizen mit in den Ofen stellen.

- je 200 g Blumenkohl und Brokkoli in kleine Röschen teilen und waschen.
- 200 g Karotten schälen und in dünnere Scheiben schneiden.
- 100 g Butter in der heißen Kombipfanne zerlaufen lassen, die Zwiebeln darin andünsten und das Gemüse zugeben.
- Etwas Brühe angießen, die Kombipfanne mit dem Deckel verschließen und ca. 25 Minuten garen.



Schnitzel mit verschiedenen Panaden (4 Portionen)

MANZ Backofen auf 220°C vorheizen (Abschirmbleche bleiben im Ofen). MANZ Kombipfanne zum Aufheizen mit in den Ofen stellen.

- 4 Schweineschnitzel mit Salz und Pfeffer würzen. In einen Teller mit
- 100 g Mehl geben wenden und das Mehl gut abschütteln.
- 2 Eier aufschlagen, in einen tieferen Teller geben, darin das Fleisch wieder wenden und am Tellerrand gut abschlagen.

Parmesan- Thymianpanade:

- ½ Bund Thymian (alternativ Rosmarin o.ä.) abzupfen, mit
- 80 g Parmesan gerieben und
- 80 g Semmelbrösel (frisch) mischen und die Mischung in einen flachen Teller geben. Das Fleisch nochmals darin wenden und die Panade leicht andrücken.

- 150 g Schmalz/Fett in die heiße Kombipfanne geben, die Schnitzel einlegen und 8-10 Minuten anbraten lassen. Wenden und

- 50 g Butter zugeben und weitere 10 Minuten anbraten.

Tipp: Das Fleisch kann auch, bevor es in Mehl kommt mit Senf bestrichen oder mit Öl und Paprikapulver verrührt (Chiliflocken) bestrichen werden.

Alternativ: Salzstangen, Chips oder Cräcker in einen Gefrierbeutel geben, verschließen und mit einem Nudelholz zerkleinern.

Gemüse aus dem MANZ-Backofen

MANZ-Backofen auf 140°C vorheizen (Abschirmbleche bleiben im Backofen). MANZ Kombipfanne zum Aufheizen mit in den Ofen stellen.

- 800 g Möhren waschen, schälen und je nach Größe oder Dicke ganz lassen, längs halbieren oder vierteln.
- 1 unbehandelte Orange waschen und die Schale fein abreiben und den Saft auspressen. Die Möhren in die MANZ Kombipfanne geben und mit Salz, Pfeffer und Orangenschale würzen. Mit Olivenöl und Orangensaft beträufeln und im Ofen 35-45 Minuten braten, dabei gelegentlich wenden.

Tipp: Statt Möhren lassen sich auch Fenchel, Rüben, Pastinaken oder Petersilienwurzeln so zubereiten. Einen süßen Geschmack bekommt das Gemüse durch Zugabe von 1-2 EL Honig. Als Gewürz passen Ingwer, Kreuzkümmel oder Curry – alles in Öl gelöst.

Weitere Panaden

Verändert werden nur die Zugabe von Semmelbrösel, Kräuter und Parmesan:

Mexikanische Panade:

- 50 g Nachos
- 1 Chilischote rot, vorher die Kerne entfernen
- 80 g Röstzwiebel

Speck-Champignon-Panade:

- 50 g Speck, geräuchert und durchwachsen
- 80 g Champignon (braun, klein)
- ½ Bund Petersilie, waschen, zupfen und hacken
- 120 g Paniermehl

Italienische Panade:

- 60 g Parmesan gerieben
- 2 Zweige Rosmarin
- 120 g Polenta

Asiatische Panade:

- 1 Stängel Zitronengras
- 50 g Erdnüsse geröstet, gemahlen
- 120 g Panko (japanisches Paniermehl)

Andere Möglichkeiten: man lässt einen Teil vom Paniermehl weg und verwendet dafür folgendes:

- 60 g Cornflakes (mit der flachen Messerseite kurz stoßen) *oder*
- 40 g Parmesan (gerieben) mit
- 120 g Polenta und
- 20 g Paprikapulver mischen *oder*
- 100 g Kräcker kleinhacken und mit
- 4-5 Stielen Petersilie (gehackt) vermischen.

Hildegard & Walter Hämmerle

Pikante Brötchen (2 rechteckige Backbleche mit Folie)

Den MANZ-Backofen auf 200°C vorheizen
(Abschirmbleche bleiben im Backofen).

Teig:

- 1.000 g Dinkelmehl Type 630,
- 500 ml Milch,
- 200 g Butter,
- 84 g Hefe,
- 25 g Salz,
- 10 g Zucker und
- 2 Eier zu einem geschmeidigen Teig kneten und kurz gehen lassen.
In 40 Stücke à 50 g teilen und je 2 Stück übereinander in die Ringe legen.
Im vorgeheizten Backofen ca. 20 Minuten backen.

Füllung:

- 1 Bund Frühlingszwiebeln in Ringe schneiden und mit
- 500 g Magerquark,
- 150 g Kräuterfrischkäse vermengen. Mit Salz, Pfeffer, Knoblauch und Zitronensaft abschmecken. Auf Wunsch
- 150 g Räucherlachs leicht zerrupfen.
Die Brötchen aus dem Ring lösen, waagrecht aufschneiden und füllen.

Bienenstich-Törtchen

Den MANZ-Backofen auf 160-170°C vorheizen
(Abschirmbleche bleiben im Backofen).

Teig:

- 125 g Butter (weich) mit
- 150 g Zucker und
- 10 g Salz schaumig schlagen.
- 1.000 g Weizenmehl,
- 1 Ei,
- 42 g Hefe,
- 500 ml Milch und der Saft und die Schale von
- 1 Zitrone dazugeben und gut vermischen.
Pro Ring ca. 80 g Teig einfüllen und gehen lassen.

Belag:

- 80 g Butter mit
- 50 g Zucker aufkochen.
- 150 g Mandeln (gehobelt) dazugeben und mit etwas Sahne ablöschen. Gut rühren und nicht zu dunkel werden lassen.
Die Masse auf dem Teig verteilen und ca. 10 Minuten backen.

Crème-Füllung:

- 500 ml Milch mit etwas Zucker und
- 1 Päckchen Vanillepuddingpulver kochen und unter Rühren abkühlen lassen, damit sich keine Haut bildet.
- 200 g Sahne steif schlagen und unterheben.
Den Teig aus dem Ring lösen, waagrecht aufschneiden, mit Crème füllen und mit Puderzucker bestreuen.

Linzer Torte mit Mürbteig (Tortenform ø 26 cm)

Den MANZ-Backofen auf 180°C vorheizen
(Abschirmbleche bleiben im Backofen).

Mürbteig:

- 300 g Dinkelmehl,
- 170 g Butter,
- 120 g Puderzucker,
- 100 g Haselnüsse (gemahlen),
- 1 TL Backpulver,
- ½ TL Zimt,
- 1 Prise Salz,
- 1 Prise Nelken,
- 1 Prise Kardamom,
- 1 Ei und
- 1 Eiweiß zu einem Teig verarbeiten, in Frischhaltefolie wickeln und ca. 30 Minuten kühl stellen.
Eine Hälfte des Teiges ca. 2 cm dick auf ø 26 cm ausrollen und in 2 cm dicke Streifen schneiden.
Die zweite Hälfte ausrollen, in eine mit Backfolie ausgelegte Tortenform legen und einen leichten Rand andrücken. Mit
- ca. 250 g Himbeer- oder Johannisbeermarmelade bestreichen und die einzelnen Streifen mit Abstand auflegen sodass ein Gitter entsteht.
- 1 Eigelb verquirlen und die Teigstreifen bestreichen.
Die Tortenform in den vorgeheizten Backofen stellen und ca. 25 Minuten backen.
Nach dem Auskühlen mit Puderzucker bestäuben.

Himbeer-Joghurt-Törtchen

Den MANZ-Backofen auf 250°C vorheizen
(Abschirmbleche bleiben im Backofen).

Bikuit:

- 6 Eier mit
- 180 g Zucker,
- 1 Päck. Vanillezucker und
- 1 Prise Salz gut schaumig rühren.
- 180 g Weizenmehl (davon 1 Päckchen Vanillepuddingpulver) sieben und vorsichtig unterheben.

Den Teig auf ein mit Backfolie ausgelegtes Backblech geben und mit der Palette verstreichen.
Im vorgeheizten Backofen ca. 5-7 Minuten backen. Auskühlen lassen und Ringe austechen.

Himbeer-Spiegel:

- 500 g Himbeeren pürieren und durch ein Sieb streichen.
- 6 Blatt Gelatine in kaltem Wasser einweichen, auflösen und in die Himbeeren rühren. Als Spiegel in die Ringe füllen und erkalten lassen.

Joghurt-Topfenmasse:

- 300 g Joghurt mit
- 250 g Topfen und etwas Zucker mischen.
- 6 Blatt Gelatine in kaltem Wasser einweichen, auflösen und mit der Masse verrühren.
Auf den erkalteten Himbeerspiegel füllen und mit einem Biskuitboden belegen.
Im Kühlschrank einige Stunden fest werden lassen. Anschließend aus den Ringen stürzen.

Kaffee-Törtchen

Den MANZ-Backofen auf 180°C vorheizen
(Abschirmbleche bleiben im Backofen).

Mürbteig:

- 200 g Butter mit
- 150 g Zucker,
- 1 Ei,
- 330 g Weizenmehl Type 550 oder 405,
- 1 Prise Salz und
- etwas Vanillezucker verkneten und kalt stellen.

Den Teig ca. 3 mm dick auswellen und
ca. 10 Minuten backen.
Noch warm Ringe austechen.

Kaffeecreme:

- 5 EL Cappuccinopulver mit
- etwas heißem Espresso zu einer zähen Masse verrühren
und kalt stellen.
- 150 g Butter (weich) mit
- 300 g Puderzucker schaumig schlagen.
- Die Cappuccinomasse unterrühren und kalt stellen.

Einen Boden in den den Ring setzen, mit Creme
bestreichen, einen zweiten Boden darauf setzen,
mit Creme bestreichen und mit einem dritten
Boden abschließen. Mit einem Cremetupfer und
Mokkabohne verzieren.



Ananas-Törtchen

Den MANZ-Backofen auf 180°C vorheizen
(Abschirmbleche bleiben im Backofen).

Mürbteig:

- 200 g Butter mit
- 150 g Zucker,
- 1 Ei,
- 330 g Weizenmehl Type 550 oder 405,
- 1 Prise Salz und
- etwas Vanillezucker verkneten und kalt stellen.

Den Teig ca. 3 mm dick auswellen und
ca. 10 Minuten backen.
Noch warm Ringe austechen.

Ananascreme:

- ½ l Ananassaft und
- 1½ Päck. Vanillepuddingpulver aufkochen, kalt stellen und
abdecken, damit sich keine hait bildet.
- 250 g geschlagene Sahne unterheben.

Einen Boden in den den Ring setzen und mit
Creme bestreichen. Eine Scheibe Ananas mit
Cocktailkirsche darauf setzen und mit klarem
Tortenguss bestreichen.

Kräuterbutterbrot (ca. 4 Stück à 450 g)

MANZ-Backofen auf 200°C vorheizen
(Abschirmbleche bleiben im Backofen).

Kräuterbutter:

- 125 g weiche Butter mit
- ½ TL Kräutersalz und
- 1 TL Kräuterbuttergewürz im Mixer gut vermischen.

Brotteig:

- 1.000 g Dinkelmehl Type 630 mit
- 25 g Salz,
- 250 g Topfen,
- 42 g Hefe und
- 450 ml Wasser zu einem Brotteig verkneten und kurz
gehen lassen. Den Teig in 4 Teile aufteilen, recht-
eckig ausrollen und die Kräuterbutter aufstreichen.
Dann den Teig aufrollen und je in 8-10 Stück
schneiden. Die Partystangen-Kastenform mit
MANZ Backtrennspray einsprühen und die Stücke
mit dem Schnitt nach oben nebeneinander in die
Kastenform legen.
15-20 Minuten gehen lassen und im vorgeheizten
MANZ-Backofen ca. 30-35 Minuten backen.



Nuss-Partystange (Für 4 Kastenformen 40 x 6 x 5 cm)

MANZ-Backofen auf 170°C vorheizen
(Abschirmbleche bleiben im Backofen).

Hefeteig:

- 125 g Butter (zimmerwarm) mit
- 150 g Zucker und
- 10 g Salz schaumig rühren.
- 1.000 g Weizenmehl Type 405 oder 550,
- 1 Ei,
- 42 g Hefe,
- 500 ml Milch, den Saft und die Schale von
- 1 Zitrone dazugeben und zu einem Teig verkneten.

Nussfüllung:

- 700 g Nüsse (gemahlen),
- 300 g Zucker,
- ½ EL Zimt,
- etwas Wasser und
- etwas Rum gut vermischen.

Den Teig in 4 Teile aufteilen, rechteckig ausrollen,
¼ der Nussfüllung aufstreichen.
Dann den Teig aufrollen und in je 8-10 Stücke
schneiden. Die Partystangenform mit
MANZ Backtrennspray einsprühen und die Stücke
mit dem Schnitt nach oben nebeneinander in die
Kastenform legen. 15-20 Minuten gehen lassen
und im vorgeheizten Backofen ca. 30-35 Minuten
backen.

Hildegard & Walter Hämmerle

Linzer Torte gerührt (Tortenform ø 26 cm)

Den MANZ-Backofen auf 180°C vorheizen
(Abschirmbleche bleiben im Backofen).

Rührteig:

- 400 g Butter (weich) mit
- 400 g Puderzucker,
- 1 Prise Salz,
- Zitronenschale,
- Vanille,
- 1 EL Zimt,
- ½ TL Nelken (gemahlen) und
- ½ TL Kardamom (gemahlen) schaumig rühren.

- 6 Eier und
- 2 Eigelb nach und nach einrühren.

- 400 g Haselnüssen (gerieben),
- 200 g süße Brösel,
- 100 g Zucker und
- 100 g Mehl vermischen und einrühren.

⅔ des Teiges in eine mit Backfolie ausgelegte
Tortenform füllen und eine Oblate darauf legen.

- Ca. 300 g Johannisbeermarmelade aufstreichen und die
restliche Masse als Gitter aufdressieren. Mit
Mandeln (gehobelt oder Splitter) bestreuen und in
den vorgeheizten Backofen stellen.
Ca. 50 Minuten backen.



Landfrau Helga Krummrein



Zwetschgenblooz (für 1 rechteckiges Blech)

MANZ Backofen auf 160-180°C vorheizen
(Abschirmbleche bleiben im Ofen).

- 400 g Weizenmehl Type 405,
- 175 ml Milch,
- 75 g Zucker,
- 50 g weiche Butter,
- 21 g Hefe,
- 4 g Salz und evtl.
- 1 Päckchen Vanillezucker zu einem glatten Teig verkneten
und ca. 1 Stunde gehen lassen.
Den Teig zusammenschlagen und noch einmal
kurz gehen lassen. Den Teig ausrollen, auf
das Backblech legen und nochmals gehen
lassen. Mit
Zwetschgen (und Streuseln) belegen und
im vorgeheizten Ofen 30-45 Minuten backen.

Alternativ: Mit zerlassener Butter bestreichen, mit süßem
Weckmehl und gemahlene Nüssen bestreuen
und mit Zwetschgenhälften belegen.

Streusel:

- 250 g Butter mit
- 250 g Zucker verrühren und
- 450 g Mehl (Type 405 oder 550) unterkneten.
Vanille und
Zimt nach Geschmack zufügen.

Herzlich Willkommen heißen wir Sie auch zu unseren nächsten MANZ Backtagen:

* Weihnachts-Schaubäckerei vom 26. bis 27. November 2022 von 10 bis 18 Uhr

* Herrgottstaler Backtage vom 27. Mai bis 29. Mai 2023 von 10 bis 18 Uhr