

Weihnachts-Schaubäckerei

In diesem Jahr mit MANZ Gastland TÜRKEI

Kisir (Türkischer Bulgursalat)

250 g Bulgur (fein) in eine große Schüssel geben, mit heißem Wasser knapp bedecken (überschüssiges Wasser unbedingt abgießen, da der Kisir sonst pampig wird, notfalls nach dem Quellenlassen noch etwas Bulgur hinzufügen) und ca. 10 Minuten quellen lassen. Zwischenzeitlich

3 Tomaten und
3 große Paprika (2milde/1scharfe) fein würfeln,
2 Stng. Frühlingszwiebeln in feine Ringe schneiden, Petersilie hacken und beides nach der Quellzeit mit dem Bulgur vermengen.

Etwas Öl und
2 EL Tomatenmark untermischen und mit Salz, Pfeffer und pul Biber (ersatzweise scharfes Paprikapulver) abschmecken. Evtl. nochmals nachsalzen u. den Saft von 1 Zitrone dazu mischen.

Revani (Türkische Nachspeise)

10 Eier und
200 g Zucker mit dem Handmixer verrühren.
400 g Mehl und
1 P. Backpulver untermischen, geriebene Schale von
1 Orange und
200 g gemahlene Haselnüsse dazugeben. In einer gefetteten, m. Mehl bestreuten großen Auflaufform (Glas) ca. 30 Min. b. 180°C (m. Abschirmblechen) backen.

700 g Wasser,
750 g Zucker und den Saft von
½ Zitrone verrühren u. ca. 15-20 Min. kochen.
Den lauwarmen Kuchen mit diesem Sirup tränken.

Acma (Türkische Butterhörnchen)

200 ml lauwarme Milch,
200 ml lauwarmes Wasser,
1 W. Hefe,
200 ml Öl,
1½ TL Zucker und
½ TL Salz vermischen bis d. Hefe sich aufgelöst hat. Ca. 1 kg Mehl zugeben und kneten bis ein weicher Teig entstanden ist, dann warmgestellt bis aufs Doppelte (ca. 1-1½ Std.) gehen lassen. Erneut kurz kneten, in 30 Teile teilen, Knoten o. Kringel formen, aufs Blech m. Folie legen und ca. 10-15 Min. b. 180°C (mit Abschirmblechen) backen.

Poaca (gefüllte Teigtaschen)

200 ml Joghurt,
125 ml Öl,
300 g Margarine,
3 Eier,
1 P. Backpulver,
1 TL Salz und
Mehl (nur so viel, dass der Teig nicht an den Fingern klebt) zu einem Teig verarbeiten.

Walnussgroße Kugeln formen und diese auf einer leicht bemehlten Unterlage mit der Hand zu Kreisen drücken.

... mit Käsefüllung:

200 g Feta-Käse,
2 Zwg. gehackte Petersilie,
etwas Pfeffer und
etwas Salz vermengen

... mit Hackfleischfüllung:

300 g Hackfleisch und
1 kleingewürfelte Zwiebel (mittelgroß) in
etwas Öl anbraten.
2 Zwg. gehackte Petersilie hinzufügen, mit
etwas Pfeffer,
etwas Salz und
etwas Paprikapulver abschmecken, erkalten lassen.
Je 1 TL der gewünschten Füllung in die Kreismitte geben, zu einer Tasche rollen, auf ein Blech m. Folie legen, mit Eigelb bestreichen, mit Sesam bestreuen und ca. 15-20 Min. bei 200°C (mit Abschirmblechen) backen.

Türkisches Fladenbrot

1 kg Weizenmehl Type 550,
150 ml Milch,
450 ml Wasser,
42 g Hefe,
10 g Zucker und
23 g Salz verkneten und 20 Min. gehen lassen. Dann den Teig portionieren, zu runden Fladen ausrollen (Größe nach Wunsch) u. 45-60 Min. gehen lassen.

3 EL Öl und
3 EL Butter (geschmolzen) miteinander vermischen, die Fladen damit abstreichen, mit Sesam und Schwarzkümmel bestreuen und auf einem Backblech mit Folie bei 220°C (mit Abschirmblechen) ca. 20-22 Min. hell ausbacken.

Rembrandt-Brot (Bauernbrot aus Holland)

1 Tag vor dem Backen

600 g grob gemahlener Roggen mit
1000 g Buttermilch,
200 g Wasser und
12 g Salz vermischen und im vorgeheizten MANZ-Backofen bei 175°C ca. 90 Min. stehen lassen.

Am Backtag

2000 g Weizenmehl Type 550 (oder Vollkorn) mit
52 g Salz,
400 g Sauerteig (nicht zu sauer),
25 g Hefe,
20 g Butter,
20 g Apfelinse (dick eingekochter Apfelsirup) und
1-1,1 kg Wasser (22°C) zu einem elastischen, geschmeidigen Teig (27°C) verarbeiten.

Das Kochstück unterarbeiten, 90 Min. gehen lassen, in kg-Stücke teilen, leicht rundwirken u. 45 Min. gehen lassen. Die Stücke nochmals rundwirken u. in einen mit Roggenmehl bestäubten Gärkorb m. Schluss nach unten legen. Erneut 90 Min. gehen lassen, den Gärkorb auf den bemehlten Brotschieber stürzen und im vorgeheizten MANZ-Ofen (Abschirmbleche raus) bei 230°C 25 Min. backen, dann auf 180°C zurückschalten u. weitere 25 Min. im Ofen lassen. Das Brot soll eine schöne dicke Kruste haben. Je nach Wunsch kann auch schon vor Ablauf der 25 Min. Bräunungszeit zurückgeschaltet werden, allerdings muss dann die Gesamtbackzeit v. 50 Min. eingehalten werden.

Bierbrot

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

1300 g Weizenmehl mit
300 g Vollkornmehl,
300 g Roggenmehl Type 1150,
200 g Saatenmix (Soja, Sonnenblumenkerne, Kümmel, Sesam, Leinsamen),
40 g Salz,
80 g Hefe,
40 g MANZ bestes Backmalz,
600 g Bockbier,
500 ml Wasser und
150 g frittierten Zwiebelstreifen zu einem nicht zu festen Teig von ca. 25°C verkneten. Den Teig 5 Min. liegen lassen, dann in 3 Stücke teilen, rundwirken u. 20 Min. unter Plastikfolie gehen lassen. Dann jeweils 45 g abstechen, rundwirken, sofort nass machen und die Oberseite in Sesam drücken. Diese auf ein Blech m. Folie legen, 10 Min. gehen lassen, dann ein Loch in die Mitte der Teiglinge drücken, mit frisch gehackten Zwiebeln und geräuchertem Speck füllen u. andrücken. Etwas Gouda darüberreiben, 45 Min. gehen lassen. In den vorgeh. Ofen stellen und ca. 20 Min. backen.

Rezept Broderoosjes (Brotröschen)

Den MANZ-Backofen auf 240°C vorheizen (Abschirmbleche bleiben im Backofen).

1 kg Weizen (oder Dinkel),
20 g Salz,
50 g Hefe,
200 g Butter,
10 g Zitronenschale,
450 g Milch und
50 g Zucker zu einem Teig verarbeiten, 45 Min. gehen lassen und in der Form 10 Minuten backen. Mit Zimtucker (Zimt + Zucker) bestreuen.

Vorteig mit Äpfeln à la Som

500 g Apfelschalen mit
2 l Wasser mischen, 3 Tage b. 30°C (Gärschrank) stehen lassen, jeden Tag 1x umrühren (nach 3 Tagen sollen sich kleine Bläschen bilden), alles durch ein Sieb drücken (Apfelwasser auffangen).
500 g Apfelwasser mit
500 g Weizenmehl verrühren, 8 h (30°C) gehen lassen.

Dinkelbrot mit Honig und Nüssen

Den MANZ-Backofen auf 220°C vorheizen

(Abschirmbleche bleiben im Backofen).

1,2 kg Dinkelvollkornmehl,
800 g helles Dinkelmehl,
45 g Salz,
400 g Vorteig à la Som,
20 g Backmalz,
30 g Hefe,
120 g Honig,
50 g Butter und
1,2 kg Wasser zu einem elastischen Teig (26°C) verarbeiten, 10 Min. gehen lassen,
1 kg geröstete, gemahlene Nüsse untermengen und nochmals 75 Minuten gehen lassen. 450g-Stücke abwägen, rundwirken, 30 Min. gehen lassen, etwas platt-drücken, aufrollen, in Form bringen, 60 Min. gehen lassen, einschneiden, b. 200°C 25-28 Min. backen.

Rotkornbauernbrot

2000 g Rotkorn (grob gemahlen),
2000 g Weizenmehl Type 550,
600 g Vorteig à la Som,
90 g Salz,
40 g frische Hefe,
80 g Olivenöl - Sonnenblumenöl und
2400 g Wasser zu weichem Teig (ca. 26°C) verkneten u. 90 Min. verschlossen gehen lassen.
Rundwirken, erneut 30 Min. gehen lassen, in gefettete Kastenformen geben u. weitere 60 Min. gehen lassen. Inzwischen d. MANZ-Ofen a. 250°C vorheizen (Abschirmbleche bleiben drin). Dann die Brote einschneiden, in den Ofen stellen, gleichzeitig die Temperatur auf 200°C zurückstellen u. 60-90 Min. (je n. Größe d. Formen) backen.

Stollen nach holländischer Rezeptur

750 g Milch (Raumtemperatur),
50 g Eigelbe und
120 g frische Hefe miteinander verquirlen,
1 kg Weizenmehl Type 405 klumpenfrei mischen u. 20 Min. gehen lassen. Dann
500 g Mehl Type 405,
30 g Salz,
30 g Zitronenzucker (Zucker/Zitronenaroma) und
300 g Butter dazukneten (weicher Teig), und 5 Min. gehen lassen. 750-g-Stücke abwägen, rundwirken, 15 Min. gehen lassen, erneut rundwirken, 10 Min. gehen lassen. Inzwischen
1,8 kg Rosinen,
150 g Aprikosen und
150 g geh. Haselnüsse mischen, 5 Min. ziehen lassen. Teigstücke länglich modellieren, ausrollen, Füllung in die Mitte geben, zusammenrollen, etwas andrücken, erneut 20 Min. gehen lassen, in die Stollenform geben und 33-35 Minuten b. 180°C backen. Nach dem Backen mit Butter einstreichen.

Variation Füllung (Victoria-Stollen)

200 g geschälte Mandeln
100 g Zucker
50 g Eiweisse
10 g Zitronenzucker (Zucker + etwas Zitronenaroma)

Bourgondisch fruchten brot

1000 g Weizenmehl Type 550,
20 g Salz,
70 g frische Hefe,
100 g Butter,
50 g Eier,
600 g Milch,
50 g Zucker und
10 g Vanillezucker zu einem Teig verarbeiten.
250 g Kandiszucker,
250 g getrocknete Aprikosen oder Kirschen und
500 g Rosinen mischen, vorsichtig unter den Teig arbeiten, 5 Min. gehen lassen, 400-g-Stücke abwiegen, rundwirken, aufs Blech (rund, gefettet) setzen u. 45 Min. gehen lassen. Mit Roggenmehl dekorieren u. kreuzw. einschneiden.
Etwas Butter in die Mitte geben, mit Zimtzucker bestreuen und bei milder Temperatur (mit Abschirmblechen) 25-30 Minuten backen.

Baguettes aus Frankreich

Den MANZ-Backofen auf 220°C vorheizen (Abschirmbleche bleiben im Backofen).

1 Tag vor dem Backen

250 g Mehl Type 550 mit
250 g Wasser (20°C) und
3 g Hefe klumpenfrei verrühren, 2 Std. gehen lassen und gut abgedeckt in den Kühlschrank stellen.

Am Backtag

2 kg Mehl Type 550 mit
50 g Salz,
25 g Hefe,
500 g Teig vom Vortag und
1,2 l Wasser (kalt) verkneten und 3 Min. vor Ende der Knetzeit nochmals
200 ml Wasser (kalt) zugeben. Teigtemp. soll 24°C betragen. Teig m. Folie abdecken, 90 Min. gehen lassen, dann in 350-g-Stücke (am besten rechteckig) teilen u. erneut 20-25 Min. gehen lassen. Baguettes (55 cm lang) formen (Wichtig: Teig beim Formen leicht entgasen) schön aufrollen, Schluss gut andrücken, ins bemehlte Gärtuch mit dem Schluss nach oben legen u. 60-75 Min. gehen lassen. Auf bemehlten Brotschieber stürzen, mit einem scharfen Messer einschneiden und 20-25 Min. knusprig backen.

Variation I: 1000 g Baguetteteig
300 g Käsewürfel von 4 mm
50 g gehackter Feldsalat

Variation II: 1000 g Baguetteteig
350 g gehobelte Äpfel
5 g Zimt

Variation III: 350 g Baguetteteig
100 g grob gehackte Zwiebeln
50 g Speckwürfel
50 g geraspelten Käse

Variation IV: Käsebrot (gefüllte Baguetteteigtaschen):
1700 g Baguetteteig, davon 6 x 75 g für die Außenseiten d. Taschen abnehmen. Die restlichen 1250 g Teig mit
500 g Käse (kleine Stücke 5 x 5 mm) und
20 g Senf (pikant) mischen, die 6 ausgerollten Teigstücke damit füllen und zu Taschen formen.

Italienisches Olivenbrot

2 kg Mehl Type 550 mit
45 g Salz,
20 g Hefe und
300 g Sauerteig (eigener Vorteig)
60 g Olivenöl und
ca. 1,2 l Wasser zu nicht zu weichem Teig verarbeiten, 5 Min. stehen lassen, dann vorsichtig mit
500 g grünen Oliven und
500 g schw. Oliven mischen u. 75 Min. gehen lassen.
In 450-g-Stücke teilen, rundwirken, 40 Min. gehen lassen, platt drücken, stramm aufrollen, ins bemehlte Gärtuch m. Schluss n. oben legen u. 60-75 Min. gehen lassen. Teig rollen auf bemehltem Brotschieber setzen, 2x einschneiden u. auf einem Backblech mit Folie b. 230°C (mit Abschirmblechen) 30-35 Min. backen.

Quark-Mandel-Stollen

500 g Mehl Type 550 mit
35 g Hefe,
150 g Zucker,
1 P. Vanillezucker,
1 Pr. Salz,
5 Tr. Bittermandel-Aroma,
1 Msp.gemahlener Nelken,
1 Msp.Kardamompulver,
1 Msp.Zimt,
etw. abgeriebener Zitronenschale,
2 Eiern,
175 g weicher Butter und
250 g Magerquark verkneten.
250 g Mandeln (abgezogen/gemahlen) unterkneten, 1 h gehen lassen, Stollen formen, erneut ca. ½ Std. gehen lassen und bei 170-180°C (mit Abschirmblechen) 60 Min. backen.

Elisenlebkuchen Royal mit Sauerteig

Den MANZ-Backofen auf 150°C vorheizen (Abschirmbleche bleiben im Backofen).

3 Eier (insgesamt ca. 150 g),
50 g Sauerteig und
100 ml Milch in 1 Plastikbeutel geben u. zwischen den Handflächen aufreiben. Dann mit
100 g Butter (35°C),
335 g Honig (35°C),
1 Msp. Bourbon-Vanille,
½ TL Zimt,
½ TL Kakao,
1 Prise Salz,
100 g Zitronat,
100 g Orangeat,
200 g gemahlene Mandeln,
130 g Rosinen und evtl.
3 Tr. Bittermandelaroma verrühren.
108 g Dinkelmehl Type 630,
222 g Dinkelvollkornmehl und
15 g Backpulver vermischen und unterkneten.
Oblaten (Ø 70mm) auf eine Backfolie (ca. 20 pro Folie) legen u. den Teig m. EL o. Eisportionierer 60g-weise auf die Oblaten drücken und leicht verstreichen (Tipp: Löffel / Portionierer nass machen, damit d. Teig nicht so klebt). Gegebenenfalls jew.
1 eingeweichte Mandel auf den Lebkuchen drücken. Folie m. Lebkuchen mithilfe d. Brotschiebers in den Ofen schieben, b. 85°C 30 Min. backen. Mit Schoko- o. Zuckerguss (auf Wunsch), die noch warmen Lebkuchen glasieren.

Manz-Bierbrot-Kruste (6 Brote à ca. 300 g)

100 g Dinkelvollkornmehl,
1 g Hefe,
20 g Roggenvollkornmehl und
90 g dunkles Bier 6 Minuten kräftig zu einem Vorteig verkneten u. mind. 30-60 Min. reifen lassen.

Dann dem Vorteig

30 g Bester Natursauerteig (Manz),
60 g Roggenmehl (Type 1150),
800 g Weizenmehl (Type 550),
25 g Hefe,
22 g Salz,
25 g Bestes Backmalz (Manz),
200 g dunkles Bier und ca.

400 g Wasser zufügen und nochmals 8 Min. kräftig kneten und wiederum 15-20 Min. gehen lassen.

Teigstücke abwiegen, rundwirken. Oberfläche in Mehl drücken, mit Schluß nach unten auf ein Tuch setzen u. gären lassen. Bei fallender Backtemperatur (240°C vorheizen, b. Einschieben auf 200°C (ohne Abschirmbleche) zurückstellen) 25-30 Min. backen.

Manz-Zwirbelbrötchen

300 g Weizenmehl (Type 550),
2 g Hefe,
5 g Salz und
180 g Wasser 6 Min. kräftig zu einem Vorteig verkneten u. ca. 18 h im Kühlschrank reifen lassen. Dann

487 g Vorteig (siehe oben),
700 g Weizenmehl (Type 550),
15 g Salz,
15 g Hefe,
30 g Bestes Backmalz (Manz),
20 g Bester Natursauerteig (Manz),
50 g Olivenöl und ca.

430 g Wasser 8 Min. kräftig kneten, 20 Min. gehen lassen. 150-g-Stücke abwiegen, langformen, in Roggenmehl wälzen, Zwirbel drehen, auf Bleche setzen, 20-40 Min. gehen lassen u. bei fallender Backtemp. (240°C vorheizen, beim Einschieben auf 210°C zurückstellen) 25-30 Min. (mit Abschirmblechen) backen.

Manz - Dinkelweihnachtsherzen

Am Vortag:

20 g Roggenschrot (mittel),
20 g Sonnenblumenkerne,
20 g Sesam,
60 g Nüsse/Mandeln (geröstet/gestoßen),
2 g Stollengewürz (Messerspitze) und
100 g Wasser vermengen und über Nacht bei ca. 5°C quellen lassen.

Am Backtag:

222 g Quellstück (siehe oben),
150 g Dinkelvollkornmehl,
120 g Dinkelmehl Type 630,
20 g Bester Natursauerteig (Manz),
15 g Hefe,
10 g Salz,
15 g Honig,
12 g Bestes Backmalz (Manz),
10 g Quark und ca.
120 g Wasser 8 Min. kräftig kneten, 10 Min. gehen lassen.

80-g-Stücke abwiegen und rundformen. Mit dem Teigschaber die Teigstücke bis zur Hälfte einstechen und zu Herzen formen. Dann in eine Sesam-/Sonnenblumenkernmischung drücken, auf Backbleche setzen und ca. 20-40 Min. gehen lassen. Bei 240°C (mit Abschirmblechen) ca. 25 Min. backen.

Manz-Brotlaib (3 Brote à 600 g)

450 g Roggenmehl (Type 1150),
350 g Weizenmehl (Type 1050 oder 550),
200 g Bester Natursauerteig (Manz),
20 g Hefe,
22 g Salz und ca.
760 g Wasser zu einem Teig verkneten (ca. 5 Min.) u. ca. 15-20 Min. gehen lassen.

Teigstücke abwiegen, rundwirken, langstoßen, in Brotkörbe setzen, vor dem einschießen drehen u. leicht m. Roggenmehl bestauben. Bei fallender Backtemperatur (240°C vorheizen, b. Einschieben auf 190°C zurückstellen) 60 Min. (ohne Abschirmbleche) backen.

Gans mit Brot-Speckfüllung (für 1 Gans)

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

Kombipfanne gleich in den Ofen stellen.

Die Knochen von

- 1 Gans à 4 kg wie beschrieben auslösen.
- 2 Zwiebeln und
100 g Stangensellerie schälen, waschen und schneiden.
300 g geräucherten durchwachsenen Speck würfeln,
150 g Weißbrot fein würfeln,
1 Bd Petersilie waschen und hacken. In der vorgeheizten Kombipfanne den Speck ohne Fett erhitzen u. knusprig auslassen. Sellerie, Zwiebeln und Petersilie kurz mit anbraten.
100 g Butter darin zerlassen,
¼ l Weißwein angießen, alles mit dem Brot verkneten und mit
Salz,
Pfeffer,
Muskat und
Paprika abschmecken.
- 2 Eier unter die Masse heben, die Gans füllen, sorgfältig verschließen, in die Bratpfanne mit Rost legen, mit
1½ l kochendem Wasser übergießen und 120-150 Min. braten.

Knochen von Geflügel auslösen

Geflügel innen und außen waschen, abtrocknen und mit der Brust nach unten auf ein Brett legen. Auf beiden Seiten des Rückgrats bis auf den Knochen einschneiden und die Haut ablösen.

- Schultergelenk ertasten, freilegen und durchtrennen, dabei im Gelenk leicht drehen.
- Fleisch entlang d. Karkasse (Gerippe) bis z. Hüftgelenk ablösen, dieses ertasten, freilegen, durchtrennen
- Fleisch entlang den Rippenknochen ablösen, Messerklinge zeigt immer zur Karkasse.
- Beim Übergang zum Brustbein aufpassen, die Brust nicht verletzen. Die andere Hälfte ebenso ablösen.
- Das Brustbein von der Haut lösen, diese aber nicht beschädigen und dabei die Karkasse weg halten.
- Die Knochenstummel der Flügel umschneiden, abschaben, herausziehen, Fleisch nach innen stülpen.
- Die erste Hälfte der Schenkelknochen abtrennen.
- Mit Salz, Pfeffer, Cayennepfeffer innen und außen einreiben und die Keulen zusammen binden.

Bayrisches Kraut (für 5 Personen)

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

Kombipfanne gleich in den Ofen stellen.

- 1 kg Weißkraut putzen, waschen, Streifen schneiden.
- 50 g Zwiebeln schälen und würfeln.
- 50 g Schweinebauch (durchwachsen, geraucht) ebenfalls würfeln u. in der vorgeheizten Kombipfanne angehen lassen, Zwiebeln + Weißkraut zugeben und ca. 5-10 Min. dünsten lassen. Mit
- ½ l Gemüsebrühe ablöschen und mit Salz, Pfeffer und Kümmel (gemahlen) würzen. In der Kombipfanne bei 150°C ca. 20 Min. schmoren lassen.
- 5-10 g Weizenstärke mit
- 20 g Tomatenmark und
- 1 Schuss Essig leicht abbinden, zugeben und bei Bedarf nachwürzen.

Brezelkuchen mit frischen Champignons

(Für 1 Gugelhupfform / 6-8 Personen)

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

- 500 g altbackene Brezeln in Stücke schneiden.
- 1 Zwiebel schälen, schneiden, mit
- 200 g geschnittenen Pfifferlingen in
- 50 g Butter in der Kombipfanne anschwitzen.
- 500ml Milch erhitzen, alles über die Brezeln geben und ca. 15 Min. ziehen lassen.
- 2 EL Petersilie (frisch gehackt) und
- 3 Eier untermischen und mit Salz und Pfeffer würzen. Die Gugelhupfform mit zerlassener Butter bestreichen und mit Semmelbrösel auskleiden. Masse einfüllen, 35-40 Min. backen, aus dem Ofen nehmen, ruhen lassen und aus der Form nehmen.

Spinat-Käse-Walnussknödel

MANZ-Ofen auf 200° C vorheizen (mit Abschirmblechen).

Kombipfanne zur Hälfte mit heißem Wasser füllen und in den Ofen stellen.

- 500 g TK-Blattspinat (o. 900 g frischen Spinat) m. wenig Salzwasser in einen Topf geben, erwärmen, abkühlen lassen, auf ein Tuch geben, sehr gut ausdrücken und grob hacken.
- 500 g Weißbrot (v.Vortag) in ½ cm gr. Würfel schneiden in
- ¼ l Milch einweichen und
- 100 g Bergkäse (am Stück) reinreiben.
- 1 Zwiebel und
- ½ Knoblauchzehe schälen und fein hacken. Eine 2 l Manz-Kombipfanne im Ofen erhitzen,
- 100 g Butter darin schmelzen, Zwiebeln + Knoblauch darin weich garen. Zwiebelmischung mit dem Spinat und Eiern fein pürieren zur Brotmischung geben mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen.
- 100 g Walnuskerne grob zerkleinern, dazugeben, alles von Hand gut vermengen. Masse 30 Min. ziehen lassen, mit nassen Händen Knödel formen, salzen, in Kombi-Pfanne geben, b. 100°C 15-20 Min. garen.

Rinderschmorbraten mit Glühweinsoße

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

Die Manz-Kombipfanne gleich in den Ofen stellen.

- 1,5 kg Rinderschulter waschen, trockentupfen, rundum mit Salz und Pfeffer einreiben.
- 300 g Möhren,
- 100 g Sellerie,
- 1 Zwiebel und
- 1 Knoblauchzehe schälen und grob würfeln.
- 50 g Butterschmalz in Kombipfanne erhitzen, Fleisch darin scharf anbraten, herausnehmen und zur Seite stellen. Nun das Gemüse in der Kombipfanne in
- 50 g Butterschmalz scharf anbraten, wenden und nochmals braten.
- 1 EL Tomatenmark unterrühren, mit
- 200 ml Glühwein ablöschen, vollständig reduzieren lassen und Bratensatz lösen.
- 300 ml Rotwein und
- 1 l Rinderfond angießen, Fleisch in der Kombipfanne bei 130°C 1,5 Stunden schmoren lassen. Kardamomkapseln, Gewürznelken, Zimtstange, Sternanis, Mark von ½ Vanilleschote und Lorbeerblätter zugeben, dann ca. 1 h weitergaren. Fleisch aus der Soße nehmen und warmhalten. Die Soße durch ein Haarsieb gießen, mit
- 2 EL Mehl und
- 2 EL weicher Butter vermengen, abbinden 1:1 und abschmecken.

Bananenaufbau mit Knusperhaube

(Zutaten für eine runde Manz-Kuchenform)

Den MANZ-Backofen auf 150°C vorheizen (Abschirmbleche bleiben im Backofen).

- 2 Zitronen heiß abwaschen, die Schale abreiben und den Saft auspressen. Mit Butter die Backform ausfetten und mit Semmelbrösel auskleiden.
- 4 große Eier trennen, die Eigelbe mit
- 1 P. Vanillezucker cremig rühren, die Eiweiße sehr steif schlagen u. dabei nach und nach 100 g Zucker einrieseln lassen. Vorsichtig unter die Eigelbmasse ziehen,
- 75 g Mehl darübersieben und
- 100 g Schokomüsli unterheben.
- 6 Bananen schälen, längs halbieren, in Form legen (flache Seite n. unten, m. ¾ d. Zitronensaftes u.
- 2 EL flüssigem Honig beträufeln, Eiweißmasse locker darüber verteilen. 20-25 Min. backen, etwas abkühlen lassen, mit Puderzucker bestäuben und mit frischer Minze garnieren.
- 250 g Speisequark,
- 100 g Joghurt und
- 2 EL Zucker mit der Zitronenschale und dem restlichen Zitronensaft verrühren und zum Kuchen servieren.

Geschmortes Hühnchen im Weinsud

Manz-Ofen a. 200°C vorheizen/Kombipfanne gleich reinstellen.

- 60 g Speck (in Scheiben) in Streifen schneiden und in einer Pfanne auslassen.
- 2 Zwiebeln,
- 2 Stg. Sellerie und
- 2 Karotten schälen, in Scheiben schneiden, Hälfte mit Speck in Kombipfanne mitdünsten. Mit
- 100 ml Geflügelfond und
- 100 ml Burgunder ablöschen.
- 1 Knoblauchzehe geschält,
- 1 Lorbeerblatt,
- 2 Zwg. Thymian,
- 4 Wacholderbeeren und
- 1 TL Pfefferkörner unters restl. Gemüse mengen.
- 100 ml Geflügelfond mit
- 100 ml Burgunder vermengen, alles in die Pfanne geben.
- 1 Hähnchen (ca. 1,2 kg) waschen, mit Küchentrepp trockentupfen und in 8 Teile schneiden. Mit Salz und Pfeffer würzen, auf das Rotweingemüse legen und zugedeckt ca. 30 Min. schmoren lassen.
- 2 Stgl. Petersilie waschen, trocken schütteln und Blätter zum Hähnchen geben.
- 150 g Champignons halbieren und in einer Pfanne in
- 50 g Butter andünsten.
- 150 g Perlzwiebeln und die Pilze zugeben und weitere 10 Min. mitschmoren. Abschmecken und fertig!

Rosenküchle (für 5 Stück)

Frittierfett in die Friteuse geben, auf 180°C einstellen. Rosenküchleisen 20 Min. vorm ersten Backen im Fett erhitzen. Aus

- 350-380g Weizenmehl Type 405,
- 250 ml Milch,
- 5 Eiern,
- 40 g Zucker,
- 1 Vanilleschote,
- 1 Zitrone (abgeriebene Schale + Saft) und
- 5 g Salz einen Teig anrühren (nicht schlagen).

Eisen aus Friteuse nehmen, durch Klopfen vom überschüssigen Fett befreien. In den Teig tauchen bis dünne Teigschicht am Eisen haftet und mit leichter Bewegung wieder ins Fett tauchen. Das am Eisen haftende Küchle bis zum Ablösen backen und nach dem Wenden mit Puderzucker bestäuben.

Tip: Küchle mit Holunderblütengelee, Apfelweinschaum, 1 Kugel Vanilleeis oder Sahne füllen.

Striebele (Badische Teignester)

- 330 g Mehl,
- 250 ml Milch,
- 1 Pr. Salz,
- 1 EL Zucker,
- 3 Eier,
- 60 g zerlassene Butter und
- 1 Pr. Natron zu einem glatten, flüssigen Teig vermischen. Ausbackfett inzwischen auf 180°C erhitzen.
- Teig i. d. Spezialtrichter (der lange Stiel lässt Striebli perfekt werden) füllen. Trichter über heißem Fett i. Kreis drehen, so daß eine Art Schnecke entsteht. Knusprig goldbraun ausbacken, im Fett wenden. Auf Gitter (m. Küchentrepp unterlegt) abtropfen lassen. Mit Puder- oder Zimtzucker bestreuen.

Französisches Baguette

MANZ-Baguette-Form

- 700 g Weizenmehl Type 550 mit
- 15 g Salz,
- 1 W. Hefe,
- 30 g Olivenöl und
- 550ml Wasser ca. 10 Min. zu festem Teig verkneten.
- Dann abgedeckt 3-4 h gehen lassen. Ofen auf 210°C vorheizen (mit Abschirmblechen). Teig in 4 gleichgroße Stücke teilen, gleichmäßige Baguettes rollen u. auf Baguetteform setzen, m. Folie abdecken u. ca. 45 Min. aufgehen lassen.
- Mit scharfem Messer schräg einschneiden, 40 Min. backen, m. Wasser abstreichen u. weitere 5 Min. backen.

Vinschgauer (Fladenbrot)

- 500 g Weizenvollkornmehl mit
- 500 g Roggenvollkornmehl,
- 850 ml Wasser,
- 2 EL Öl,
- 1 W. Hefe,
- 25 g Salz,
- 50 g Zucker oder Honig und
- Brotgewürz (n. Wunsch) zu weichem Teig verkneten u. 1 h gehen, nicht abtrocknen, lassen.
- Fladenbrote formen, auf 1 Folie setzen, gut gehen lassen, m. Gabel Löcher einstechen, mittels Schieber Folie i. Ofen schieben u. ca. 18 Min. b. 250°C (o. Abschirmbl.) backen.

Seelen

- 950 g Weizenmehl Type 550 mit
- 50 g Weizenvollkornschrot,
- 27 g Salz,
- 20 g Hefe und
- 800 g Wasser verkneten u. 2 Std. gehen lassen.
- Seelen nass ausbrechen (längl. Form), auf ein Backblech mit Backfolie legen, mit grobem Salz und Kümmel bestreuen, bei 250°C (mit Abschirmblechen) 20 Min. backen.

Hefezopf (2 Zöpfe)

- 800 g Weizenmehl Type 405 oder 550 mit
- 350 ml Milch,
- 150 g Zucker,
- 100 g Butter (weich),
- 10 g Salz und
- 2 Würfel Hefe zu festem Teig verkneten, ca. 1 h gehen lassen (während Gärzeit kurz aufarbeiten) u.
- Teig in Stränge teilen, 2 Zöpfe flechten, aufs Blech m. Folie setzen, ca. 20 Min. gehen lassen. Zwischenzeitlich Ofen auf 180°C vorheizen (mit Abschirmblechen). Zöpfe mit Ei abstreichen und mit gehobelten Mandeln und Zucker bestreuen und 40 Minuten backen.

Nikoläuse (8 Stück à 200 g)

- 1 kg Weizenmehl Type 550 mit
- 125 g Butter,
- 150 g Zucker,
- 500 ml Milch,
- 2 P. Vanillezucker,
- 10 g Salz und
- 1 W. Hefe verkneten, gehen lassen. In 8 Teile teilen, Nikoläuse formen. Erneut gehen lassen, m. Eigelb bestreichen, auf ein Backblech mit Folie setzen und ca. 20 Min. b. 200°C (mit Abschirmblechen) backen.

Früchtebrot (für 1 Backblech)

125 g getrocknete Zwetschgen,
125 g getrocknete Aprikosen,
125 g getrocknete Feigen,
125 g getrocknete Sultaninen und
125 g getrockn. Birnen waschen, grob schneiden u. in
500 ml Wasser ca. 8-10 Stunden einweichen.
125 g ganze Haselnüsse separat einweichen. Die
Früchte absieben (ca. 250 ml Einweichwasser).
500 g Weizenvollkornmehl fein mit
1 Msp. Nelkenpulver,
1 Msp. Anispulver,
1 Msp. Fenchelpulver,
Vollmeersalz und
30 g Hefe + Einweichwasser zu einem Brei verrühren.
2 EL Honig und
2 EL Rum zugeben (soll glatten Teig ergeben). Nüsse
absieben, mit Früchten zum Teig geben, 3 Std.
gehen lassen, 45-60 Min. / 200°C (mit Abschirm-
blechen) backen. Mit Honigwasser bestreichen (1
EL Honig / 5 EL heißes Wasser).

Vollkornmischbrot/Hausbrot

(für MANZ-Setzkasten)

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

2000 g Roggenvollkornmehl (fein) mit
2000 g Weizenvollkornmehl (fein),
2600 ml Wasser,
120 g frischen Sauerteig,
2 Würfel Hefe,
70 g Salz und
3 TL Brotgewürz zu einem Teig kräftig verkneten,
30 Min. ruhen lassen, erneut 5 Min. kneten, jew. 860 g
Teig abwiegen, formen u. in ein gefettetes Fach des Setz-
kastens geben. Gehen lassen, bis die Fächer ziemlich
gefüllt sind, dann in den vorgeheizten Ofen stellen, gleich
auf 200°C zurückschalten und 70-80 Min. backen.

Tipp: Andere Getreidesorten (Kamut, Emmer, Einkorn,
Gerste) verwenden, so kann man Reste aufbrauchen.

Laugenbrezeln (22 Stück)

1,1 kg Weizenmehl Type 550 mit
80 g Butter, Butter- oder Schweineschmalz,
30 g Salz,
2 W. Hefe und
600 ml kaltem Wasser 10 Min. lang zu festem Teig ver-
kneten, abdecken und 30 Min. ruhen lassen.
MANZ-Backofen auf 210°C vorheizen (Abschirmbleche
bleiben im Ofen). Teig in 80-g-Stücke aufteilen, auf
Zigarrengröße rollen u. 5 Min. ruhen lassen. Dann die
gerollten Teigstücke weiter zu 50-cm-Strängen ausrollen,
daraus Brezeln schlingen u. erneut 15 Min. ruhen lassen.
Geformte Teiglinge kurz in Brezellauge tauchen, abtropfen
lassen, auf ein Backblech mit Folie legen. Dann mit
grobem Salz bestreuen, am Bauch mit schar-
fem Messer einschneiden, 20-25 Min. backen.

Laugenbrötchen (25 Stück)

Zutaten und Zubereitung wie Laugenbrezeln, aber nur
1000 g Mehl verwenden. Teig in 70-g-Stücke (25 Stück)
aufteilen, mit der hohlen Hand zu Teigkugeln formen
(schleifen) u. ca. 45 Min. aufgehen lassen. Geformte
Teiglinge kurz in Brezellauge tauchen, abtropfen lassen,
auf ein Backblech mit Folie legen, mit
grobem Salz bestreuen und kreuzweise einschnei-
den. Backvorgang siehe Brezeln.

Oberschwäbischer Bauernlaib

840 g Weizenmehl Type 1050 mit
160 g Roggenmehl Type 1150,
100 g Sauerteig (eigene Herstellung),
26 g Salz,
20 g Hefe und
650 g Wasser verkneten und 1½ Stunden gehen lassen.
MANZ-Backofen auf 250°C vorheizen (Abschirmbleche
entnehmen). Den Teig aufarbeiten, zu 2 Laiben formen.
weitere 20 Min. gehen lassen, in den Ofen schieben und
gleichzeitig die Temperatur auf 270°C stellen. Nach ge-
wünschter Bräunung (15-20 Min.) den Ofen auf 160°C
zurückschalten. Nach einer gesamten Backzeit von ca.
1 Std. das Brot aus dem Ofen nehmen. **Tipp:** Hat man
keinen eigenen Sauerteig kann auch der MANZ Trocken
sauer (30 g) verwendet werden. Achtung: hier ändert sich
auch die Wassermenge (700 g).

Herrgottstaler Bauernbrot (1 Laib 3,5 kg)

MANZ-Backofen auf 250°C vorheizen
(Abschirmbleche entnehmen).

1100 g Roggenvollkornmehl mit
500 g Weizenvollkornmehl,
40 g Salz,
40 g Zucker,
40 g Hefe,
800 g Sauerteig und
ca. 1 l Wasser zu einem Teig verarbeiten u. ca. 90 Min.
gehen lassen. Während der Gärzeit den Teig
2 x aufnehmen.

Zu einem Laib formen, in bemehlten Gärkorb geben, 30
Min. gehen lassen u. in den vorgeheizten Ofen schieben.
Nach gewünschter Bräunung (20-30 Min.) den Backofen
auf 170°C zurückschalten und ca. 1½ Stunden backen.

Vollkornweihnachtskuchen

(für 1 rechteckiges Backblech)

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

500 g Butter mit
500 g Zucker schaumig schlagen und
8 Eier einzeln darunter rühren.
400 g Weizen fein gemahlen,
2 TL Backpulver,
200 g gemahlene Nüsse oder Mandeln und
Gewürze nach Wunsch (Vanille, Zimt, Kakao, Nel-
ken, Kardamom, Koriander) vermischen und unter
die Schaummasse rühren. Bei Bedarf
1-2 EL Milch, Amaretto oder Rum dazugeben. Das Back-
blech ausfetten, mit
Grieß oder Semmelbrösel ausstreuen und den Teig
einfüllen.
1 D. Obst (Kirschen / Birnen / Pfirsiche) abtropfen lassen
und dekorativ auf den Teig legen. Das Backblech in
den vorgeheizten MANZ-Backofen schieben und
den Kuchen bei 160°C ca. 25-30 Minuten backen.
Den Kuchen erkalten lassen, nach Belieben mit
Puderzuckerglasur überziehen. Evtl. mit
Schokoraspeln bestreuen, in Stücke schneiden und
servieren.

Tipp: Der Zucker kann auch durch Honig ersetzt werden.

Weihnachts-Kleingebäck

Backvorgang im MANZ-Backofen (wenn nicht anders angegeben):
Abschirmbleche bleiben im Ofen, vorheizen auf 160°C, Backzeit 12-20 Minuten

Rumschnitten

250 g Margarine mit
100 g Zucker und
6 Eigelben schaumig schlagen.
100 g flüssige Blockschokolade (Kuvertüre),
250 g Mehl Type 405 und
3 EL Rum 80 % dazugeben.
150 g Zucker mit
6 Eiweißen steif schlagen, unterheben, a. ein Blech
m. Folie streichen u. ca. 30 Min. b. 175°C backen.
Dann sofort mit dem Guss bestehend aus
250 g Puderzucker,
2 EL lauwarmem Wasser und ca.
6 EL Rum 80 % bestreichen.

Zimtsterne

7 Eiweiße mit
500 g Zucker steif schlagen.
500 g Mandeln gemahlen und
20 g Zimt unterheben. Teig kühl stellen und dann auf
gem. Mandeln ausrollen. Eiweißglasur:
3 Eiweiße vermischt mit,
1 Tr. Zitronensaft und
400 g Puderzucker aufstreichen u. Zimtsterne ausste-
chen, diese abtrocknen lassen u. dann backen.
Teigrest m. Mandeln + Zimt verkneten u. von vorn begin-
nen. **Tipp:** Damit d. Guss d. Zimtsterne nicht braun wird
evtl. geringere Backtemp. o. länger abtrocknen lassen.

Springerle

4 Eier mit
500 g Zucker gut aufschlagen.
500 g Mehl Type 405 sieben und mit
Anissamen (ganz o. gem. unterheben). Teig mit
feuchtem Tuch abdecken u. sofort aufarbeiten.
Die Springerle abtrocknen lassen (1-2 Stunden)
und bei 140°C, ca. 20 Minuten backen.

Bärentatzen

7 Eiweiße mit
500 g Zucker steif schlagen.
500 g Mandeln gemahlen und
50 g Kakao unterheben und kühlstellen, dann kleine
Kugeln formen, diese in
etwas Zucker wälzen, Model draufdrücken, auf Blech
abtrocknen lassen u. backen. Abkühlen lassen u.
den flachen Teil in flüssige Schokolade tauchen.

Vollkornbuben (ca. 50 Stück)

250 g Butter,
250 g Zucker (wahlweise Honig),
2 Eier,
500 g Weizen fein gemahlen,
125 g frisch gemahlene Mandeln,
1 TL Backpulver,
Vanille und
Zimt zu einem Mürbteig verkneten u. mind. 1 Std.
kühlstellen. Dann ca. 3 mm dick ausrollen, rund
ausstechen, auf eine Backfolie setzen u. bei 180°C
(m. Abschirmblechen) 10-13 Min. hell ausbacken.
Eine Hälfte der Plätzchen mit
roter Konfitüre füllen, die restlichen Plätzchen da-
raufsetzen und mit einer Glasur aus dem Saft von
Zitrone und
1
200 g Puderzucker bestreichen.

Nussmakronen

5 Eiweiße mit
280 g Puderzucker gut aufschlagen und von dem Ei-
schnee für die Krone etwas wegnehmen.
280 g Haselnüsse gemahlen und
etwas Zimt unterheben. Masse auf ein Blech m. Folie zu
Häufchen aufspritzen u. den übrigen Eischnee
jew. als Krone aufsetzen. Obendrauf 1 Haselnuss
(ganz) leicht andrücken. Anschließend backen.

Vanillebrötle/Anisbrötle

6 Stück Eier mit
500 g Zucker schaumig schlagen.
500 g Mehl Type 405 sieben und mit
Vanille o. gem. Anis unterheben. M. d. Spritzbeu-
tel Taler auf ein gewachstes u. gestaubtes Blech
spritzen, antrocknen lassen, bei 140°C backen.

Hausfreunde

4 Eier mit
250 g Zucker schaumig rühren.
250 g gehackte Mandeln oder Nüsse,
250 g Rosinen (evtl. in Mehl gewälzt),
4 EL Rum und
250 g gehackte Schokolade unterrühren. Zuletzt
250 g Mehl und
1 P. Backpulver, aufs Blech streichen, 20-25 Min. bei
170°C backen. Sofort
Schokoladenguß auftragen und zuschneiden.

Cedernbrot

5 Eiweiße mit
400 g Zucker aufschlagen.
600 g abgezogene gemahlene Mandeln u. den Saft von
3 Zitronen unterheben. Den Teig gut kühlstellen,
dann 1 cm dick ausrollen. Aus
2 Eiweißen und
270 g Zucker eine Glasur herstellen, damit den Teig
bestreichen. Halbmonde ausstechen, Glasur ab-
trocknen lassen und dann backen.

Vollkorntürmchen mit Rum/Amaretto

300 g Butter oder Margarine,
200 g Puderzucker,
2 P. Vanillezucker und
1 Pr. Salz mit dem Knethaken glattarbeiten.
2 Eigelbe kurz unterarbeiten.
450 g Weizen fein gemahlen,
50 g Kakaopulver und
1 P. Backpulver darüber sieben und mit
25 ml Rum o. Amaretto unterkneten. Den Teig in Folie
eingewickelt 1 Stunde kaltstellen. Für die Füllung
150 ml Sahne erhitzen,
400 g weiße Kuvertüre und
120 g Butter darin schmelzen,
50 ml Rum o. Amaretto unterrühren u. 3 Std. kaltstellen.
Den Plätzchenteig auf einer bemehlten Fläche zu 4
Rollen von 15 cm Länge formen und 2 Std. kaltstel-
len. Dann jede Rolle in 30 ca. ½ cm dicke Scheiben
schneiden. Auf Bleche mit Backpapier setzen und
bei 180°C (mit Abschirmblechen) 8-10 min hell aus
backen. Jeweils 2 oder 3 Plätzchen mit Creme zu-
sammensetzen.