GEFÜLLTE HEFETEIGSCHNECKEN  
*ZUTATEN FÜR 4 PERSONEN:*

**für den Hefeteig:**

250 g Mehl

100 ml Milch

5 g Zucker

10 g frische Hefe

125 g Büffelmozzarella

25 ml Olivenöl

1 Prise Salz

**für die Füllung:**

3 Knoblauchzehen

30 g Pinienkerne

30 g Haselnüsse

30 g Walnüsse

30 g Semmelbrösel

125 g getrocknete Tomaten

25 ml Olivenöl

½ Peperoncino (scharfe Peperonischote)

eine kleine Tasse Tomatensugo

eine kleine Tasse geriebener Parmesan

**ZUBEREITUNG:**

**Hefeteig:**

1. Mehl auf die Arbeitsfläche sieben, Mozzarella klein schneiden und untermischen.
2. Hefe in lauwarmer Milch auflösen und zum Mehl geben. Zucker, Olivenöl und Salz einkneten. Zu einer Kugel formen, mit einem Tuch abdecken und für ca. 30 Minuten an einem warmen Ort gehen lassen. In der Zwischenzeit die Füllung zubereiten.

**Füllung:**

1. Knoblauch fein hacken, getrocknete Tomaten in kleine Stücke schneiden. Pinienkerne, Haselnüsse und Walnüsse grob hacken.
2. Alles zusammen mit den Semmelbröseln und Olivenöl in einem Mörser zu einer Paste fein reiben.
3. Vorsichtig mit gehackter Peperoncino abschmecken und etwas Tomatensugo dazu mischen, bis die Paste eine gute Konsistenz hat.

**Hefeteigschnecken:**

1. Nach *30 Minuten Ruhezeit* den Teig ca. 2 bis 3 mm dick zu einem Rechteck ausrollen.
2. Die Füllung auf dem gesamten Hefeteig verteilen und den Teig von der langen Seite aus einrollen. Dann in gut daumendicke Scheiben schneiden und nochmals 10 bis 30 Minuten gehen lassen. Mit geriebenem Parmesan bestreuen.
3. Im Ofen bei  160° bis 180° backen, bis die Teigschnecken eine schöne gold-gelbe Farbe haben.

ZERRISSENE FLECK MIT ZWETSCHGENKOMPOTT  
*ZUTATEN FÜR 4 PERSONEN:*

**für die Fleck (zerrissene Germknödel):**

500 g Mehl

3 Eigelbe

75 g weiche Butter

1/3 l lauwarme Milch

1 Würfel frische Hefe

3 EL Zucker

1 Prise Salz

100 g Butter zum Schmelzen

1 Tasse in Rum eingeweichte Rosinen

1 EL Zucker

Zimt

1 Tasse geriebene Walnüsse

Puderzucker

**für das Zwetschgenkompott:**

500 g Zwetschgen (entkernt)

80 g Zucker

1 Vanilleschote

¼ l Rotwein

**ZUBEREITUNG:**

**Fleck:**

1. Etwas Mehl zur Seite stellen und das übrige Mehl mit Eigelben, Butter und Salz in einer Schüssel leicht vermengen.
2. Nun die lauwarme Milch mit dem zur Seite gestellten Mehl, der zerbröselten Hefe und dem Zucker zu einem Vorteig vermengen und abgedeckt etwa 20 Minuten ruhen lassen.
3. Dann aus dem Hefegemisch und den übrigen Zutaten mit einem Holzlöffel einen nicht zu festen Teig schlagen, bis er Blasen wirft. Den Teig ca. eine Stunde ruhen lassen.
4. Danach den Teig locker in eine große gebutterte Stoffserviette einschlagen, die Serviette leicht zubinden und an einem langen Kochlöffel in einem großen Topf über kochendes Wasser in den Wasserdampf hängen. Die **Serviette darf nicht nass werden**! Den Deckel **gut verschließen** und mit Tüchern abdichten, so dass kein Wasserdampf entweichen kann. Nach ca. 45 Minuten Garzeit Serviette aus dem Dampf heben, öffnen und den Knödel grob mit zwei Gabeln in mundgerechte Stücke reißen.
5. Die Teig-Fetzen in einer großen Pfanne in zerlassener Butter, Zucker, Zimt und Rosinen schwenken.

**Zwetschgenkompott:**

1. Den Zucker vorsichtig in einem Topf schmelzen, die Zwetschgen und die längs aufgeschnittene Vanilleschote dazugeben und mit dem Rotwein ablöschen. Kurz aufkochen und dann abkühlen lassen.  
     
   🡪Wer die Sauce etwas sämiger mag, kann die Zwetschgen herausnehmen und die Sauce bei mäßiger Hitze für einige Minuten reduzieren lassen. Danach die Zwetschgen wieder hinzugeben und abkühlen lassen.

**Anrichten:**

Die Fleck mit geriebenen Walnüssen und Puderzucker bestreuen und mit Zwetschgenkompott servieren.

# BIRNIS DREIERLEI VOM ALTEN WEIZEN

1. EINKORN MIT PFIFFERLINGEN IM MANGOLDBLATT  
*ZUTATEN FÜR 3 BIS 4 PERSONEN:*

**für das Einkorn:**

85 g Einkorn, ganz

35 g Einkorn, geschrotet

½ EL Butter

3 Schalotten, gewürfelt

½ Knoblauchzehe, in Scheiben geschnitten

1 frisches Lorbeerblatt

Zitronenschale

Pfeffer

Salz

**für die Pfifferlinge:**

1 EL Butter

1 Schalotte, gewürfelt

100 g Pfifferlinge, geputzt und halbiert

½ Knoblauchzehe, in Scheiben geschnitten

Salz

Pfeffer aus der Mühle

Muskat

Zitronenabrieb

Semmelbrösel

glatte Petersilie

**außerdem:**

3 Eigelbe

70 g Quark

4 Mangoldblätter, entstielt und blanchiert

**ZUBEREITUNG:**

**Einkorn:**

1. Schalotten, Lorbeer und Knoblauch in Butter andünsten und das Einkorn hinzugeben, kurz mit andünsten und mit Wasser aufgießen, bis das Einkorn gut bedeckt ist.
2. Zitronenschale und frisch gemahlenen Pfeffer zugeben und unter **leichtem** Köcheln das Einkorn weich kochen. Dabei **ab und zu Wasser nachgeben**. Am Ende der Garzeit soll nur noch wenig Flüssigkeit vorhanden sein.
3. Erst jetzt die Zitronenschale entfernen und mit Salz abschmecken.

**Pfifferlinge:**

1. Schalotte in der warmen Butter mit dem Knoblauch andünsten und die Pfifferlinge zugeben. **Eventuell die Hitze erhöhen**, damit die Pilze nicht zu viel Wasser lassen und noch farblos angebraten werden können.
2. Pilze, Quark und Eigelbe zum Einkorn in die Schüssel geben und abschmecken, eventuell etwas Semmelbrösel zugeben.
3. Vier kleine Knödel formen, in die Mangoldblätter einrollen und in einer gebutterten Form im vorgeheizten Ofen und mit Folie bedeckt bei 100 Grad 25 bis 30 Minuten backen.
4. Kurz vor dem Servieren nochmals mit der Butter überglänzen.

## 2. KAMUT-QUICHE MIT ZIEGENFRISCHKÄSE & WALNÜSSEN *ZUTATEN FÜR 3 BIS 4 PERSONEN:*

**für den sauren Mürbeteig (ein Tarteblech, ca. 15 x 30 cm):**

210 g Kamutmehl

100 g weiche Butter

5 g feines Salz

65 ml kaltes Wasser

Butter zum Einfetten

Kamutmehl zum Bestäuben

**für den Kamut:**

85 g Kamut, ganz

35 g Kamut, geschrotet

½ EL Butter

3 Schalotten, gewürfelt

½ Knoblauchzehe, in Scheiben geschnitten

1 frisches Lorbeerblatt

1 Stück Zitronenschale

Pfeffer aus der Mühle

Salz

**für die Füllung:**

1 Ei

1 Eigelb

100 ml    Milch

150 g Crème fraîche

Salz

Pfeffer

Muskat

Zitronensaft

10 g eingeweichte Rosinen

60 g Ziegenfrischkäse

30 g Walnüsse, grob gehackt, angeröstet und mit Puderzucker karamellisiert

6 Kirschtomaten, halbiert

**ZUBEREITUNG:**

**saurer Mürbeteig (für ein Tarteblech, ca. 15 x 30 cm):**

1. Teig schnell zusammenkneten, in Klarsichtfolie wickeln und mindestens zwei Stunden im Kühlschrank ruhen lassen, **am Besten über Nacht**.
2. Teig ausrollen und in die gebutterte und bemehlte Form legen, Ränder hochziehen. Teig bei 160 Grad 15 Minuten vorbacken (Blindbacken mit trockenen Hülsenfrüchten auf Backpapier).

**Kamut:**

1. Schalotten, Lorbeer, Knoblauch in Butter andünsten. Kamut hinzugeben, kurz mit andünsten und mit Wasser aufgießen, bis der Kamut gut bedeckt ist.
2. Zitronenschale und Pfeffer aus der Mühle zugeben und den Kamut unter leichtem Köcheln weich kochen. **Dabei ab und zu Wasser nachgeben**. Am Ende der Garzeit soll nur noch wenig Flüssigkeit vorhanden sein.
3. Erst jetzt die Zitronenschale entfernen und mit Salz abschmecken.

**Füllung:**

1. Aus dem Ei, Eigelb, Milch, Crème fraîche, Gewürzen, Rosinen und Ziegenfrischkäse eine gut schmeckende Crème zusammenrühren.
2. Den gegarten Kamut und die Walnüsse zugeben, verrühren und die Masse auf den vorgebackenen Mürbeteig verteilen.
3. Die halbierten Kirschtomaten oben auf legen und bei 160 Grad ca. 30 Minuten backen.
4. Aus dem Ofen nehmen und ca. 10 Minuten **abkühlen** lassen, bevor Sie die Tarte aus der Form nehmen und anschneiden.

🡪Lauwarm genießen!

3. VOLLKORN-WEICHWEIZENNOCKERL MIT SCHNITTLAUCH & PARMESANBUTTER  
*ZUTATEN FÜR 3 BIS 4 PERSONEN:*

**für die Nockerl:**

180 g Vollkornweichweizen

80 g zimmerwarme Butter

2 zimmerwarme Eigelbe

400 ml Gemüsebrühe oder Wasser

Salz

Pfeffer

Muskat

Zitronenabrieb

1 Lorbeerblatt

½ Knoblauchzehe

**für die Parmesanbutter:**

150 ml    Brühe der Nockerl

80 g Parmesan

60 g Butter

Pfeffer

1 Bund Schnittlauch, geschnitten

**ZUBEREITUNG:**

**Nockerl:**

1. Butter schaumig schlagen, nach und nach die Eigelbe dazu geben und den Vollkornweichweizen langsam einrühren, würzen. 5 Minuten ruhen lassen.
2. Gemüsebrühe oder Wasser **bis kurz vor den Siedepunkt erwärmen**, Lorbeerblatt und die halbe Knoblauchzehe zugeben und salzen.
3. Jetzt von der Weizenmasse mit dem Esslöffel **mittelgroße** Nockerl abstechen und bei gleichbleibender Hitze kurz vor dem Siedepunkt ca. 10 Minuten gar ziehen lassen. Etwas **kaltes Wasser zugeben**, Topf vom Herd nehmen und Deckel aufsetzen, Nockerl weitere 15 Minuten quellen lassen.

**Parmesanbutter:**

1. Warme, aber nicht kochende Brühe der Nockerln abnehmen, die Butter und dann den Parmesan mit einem Stabmixer einmixen, mit Pfeffer abschmecken.

🡪Die Nockerl auf Teller anrichten, die Parmesanbutter darüber verteilen und mit Schnittlauch garnieren.