

REZEPTE LITTLE BAKERY



Marmorkuchen

150 g weiche Butter
150 g Zucker
3 Eier
200g Weizenmehl
1,5 gestr. TL Backpulver
1 EL Kakaopulver
2 EL Milch
2 EL Zucker
1 EL Schokoraspel

Vorheizen 10 min auf Stufe 2

Backen 15-20 Minuten auf Stufe 2 Stäbchenprobe machen

Die weiche Butter mit dem Zucker gut verrühren.

Die Eier nach und nach dazugeben und verrühren.

Dann das Mehl mit dem Backpulver dazugeben und nicht zu lange zu einem geschmeidigen Teig verarbeiten.

Ein Drittel des Teiges in eine extra Schüssel geben und mit dem Kakao, der Milch, dem Zucker und den Schokoraspel verrühren.

Nun zügig einen gehäuften TL weißen Teig und und schwarzen teig in die Little Bakery geben un mit einem Holzstäbchen einmal durchfahren damit die Maserung entsteht.

Karotte Walnußkuchen

100g Karotten
1 kleinen 'Apfel
125 g Butter
150 g Zucker
1 prise Vanille
2 Eier
150 g Rohrzucker
150g Vollkornmehl
2 gestr. TL Backpulver
1 p. Zimt
100g grob zerkleinerte
Walnüsse

1 Eiweiß
250 g Pulderzucker

Vorheizen 10 min auf Stufe 2

Backen 15-20 Minuten auf Stufe 2 Stäbchenprobe machen

Die Karotten schälen und grob reiben.

Den Apfel auch grob reiben. Ich lasse die Schale drann, gibt noch mehr Geschmack. Die Walnüsse grob zerdrücken

Die zimmerwarme Butter mit dem Zucker und dem Zimt schaumig aufschlagen. Dann die Eier nach und nach dazugeben. Die Vanille mit dem Mehl und dem Backpulver dazugeben und zu einem geschmeidigen Teig verarbeiten.

Dann die Karotten Apfelmischung unterheben.

Die Little Bakery mit einem EL Teig füllen und backen.

Bei diesem Teig nicht wundern wenn etwas am Stäbchen hängen bleibt, da er durch die Zutaten sehr saftig ist.

Für die Glasur schlage ich das Eiweiß kurz leicht schaumig an und gebe dann den Puderzucker dazu.

Die Glasur auf dem fertigen Kuchen verteilen und mit Deko Ihrer Wahl verzieren.

Roquefort- Birne Pumpernickel

2 Eier
80 ml Pflanzenöl
150 ml Birnensaft
250 g Mehl
1,5 gestr. TL Backpulver
Salz, Pfeffer
200 g reife Birne
125 g Roquefort
80 g Pumpernickel

Vorheizen 10 min auf Stufe 2

Backen 15-20 Minuten auf Stufe 2 Stäbchenprobe machen

Die Birne waschen, entkernen und grob reiben.
Die Eier mit dem Öl und dem Birnensaft gut verquirlen
dann das Mehl, Backpulver und Salz und Pfeffer dazugeben und
zu einem Teig verarbeiten.

Den Roquefort und den Pumpernickel kleinschneiden und zum
Teig geben. Wer will kann noch etwas frischen Oregano dazu fügen.

Dieses Rezept ist mein Lieblingrezept und passt vor allem zu einer
leckeren abendbrotzeit mit einer guten Falsche Wein.

Dazu passt auch noch gut ein Salat aus Radiccio Trevisano
mit Walnüssen und Trauben.....

Quiche mit versch. Füllungen

Für den Teig:

150 g kalte Butter
1 Prise Salz
300 g Mehl
80 ml Wasser
1 Ei

Füllung

1 große Stange Lauch
1 kleine Knoblauchzehe
150 g Speck in Würfeln

200 g Schmand
200 g Sahne
2 Eier
Parmesan nach Wunsch

Vorheizen 10 min auf Stufe 3 ohne Einsatz

Backen 20 Minuten auf Stufe 3

Die Zutaten für den Teig auf der Arbeitsfläche oder in der
Küchenmaschine zu einem glatten Teig verarbeiten.
Mindestens 1 Stunde im Kühlschrank ruhen lassen.
Er lässt sich dann leichter verarbeiten und ausstechen.

Den Lauch waschen und in kleine Ringe schneiden.
Die Koblauchzehe abziehen und auch kleinschneiden.
Den Speck in einer Pfanne glasig auslassen und den Lauch und
den Knoblauch dazugeben. Weiterdünsten bis der Lauch gar ist,
dann die Flüssigkeit abgießen und die Füllung auskühlen lassen.

Schmand, Sahne und Eier verrühren mit Salz und Pfeffer würzen.
Den ausgekühlten Lauch dazugeben und gut verrühren.

Den Teig ausrollen und Kreise mit dem Durchmesser 8 cm austechen.
Den Einsatz der Little Bakery fetten und mit Mehl bestäuben.
Die Kreise in die Ausbuchtungen der Form drücken, so dass ein
Rand entsteht. Die Lauchmasse einfüllen und mit der Eiersmischung
begießen.

Hier kann jede Füllung verwendet werden, auch Gemüsereste
die übrig sind, können in der Quiche verschwinden...

Immer gut für Reste

Kartoffelauflauf mit Thunfisch

250 g fertigen Kartoffelbrei
50 g 'Kartoffelstärke
150 g Thunfisch aus der Dose
1 mittlere Zwiebel
100 g Feta
100 g Erbsen
Chilliflocken wer möchte...
2 Eier

Vorheizen 10 min auf Stufe 3 ohne Einsatz
Backen 20 Minuten auf Stufe 2,5

Der Kartoffelbrei kann auch gut vom Vortag verwendet werden, wenn hier etwas übrig ist.
Die Zwiebel kleinschneiden und mit dem Thunfisch in deiner Pfanne anbraten bis die Zwiebel schön glasig ist.
Die Erbsen dazugeben und fertig garen.

Den kalten Kartoffelbrei mit der Zwiebel/ Thunfischmasse dem Kartoffelmehl, dem Feta und den Eiern vermengen.
Würzen nach Wunsch. Wer es gerne scharf hat kann nun hier noch die Chilliflocken dazugeben.

Den Einsatz buttern und mehlen und mit dem Auflauf füllen.

Vor dem aus der Form nehmen, noch etwas stehen lassen.

Schweinefilet im Wirsingmantel

1 Schweinefilet (oder Rind)
1 EL Dijonsenf
Salz, Pfeffer
1 kleinen Wirsing
6 Scheiben Speck

Vorheizen 10 min auf Stufe 3 mit Einsatz
Backen ca. 15 Minuten auf Stufe 2

Das Filet wird in ca. 4 cm große Stücke geschnitten.
Sie sollten so groß sein, dass Sie leicht in die Formen des Einsatzes passen. Das kann man gut im kalten Zustand des Einsatzes ausprobieren.

Nun werden vom Wirsing die Blätter abgetrennt .
Hier nehmen wir die feineren innen liegenden Blättern.
Mit dem Rest vom Wirsing kann man dann gerne noch ein Gemüse kochen.

Die Blätter werden in heißen Wasser ca 5 Minuten kochen gelassen bis Sie so weich sind dass Sie sich gut wickeln lassen.
Mit kalten Wasser abschrecken und auskühlen lassen.

Dann lege ich mir ein Wirsingblatt aufs Brett, bestreiche es dünn mit Senf. Das Schweinefilet würze ich mit Pfeffer und wickele es in eine Speckscheibe. Dann verpacke ich es im Wirsing.

Dann gebe ich die Wirsingpäckchen in den heißen Einsatz und backe das ganze auf Stufe 2 ca. 15 Minuten.
Jeder mag sein Fleisch anders...also bitte ausprobieren was Ihnen zusagt....

Lammpflanzerl alla Nona

oder Hackfleisch nach Wahl

1 kg Lammhack

2 mittelgroße Zwiebeln

2 altbackene Brötchen

5 EL Milch

eine handvoll Petersilie

2 Stängel Minze

Salz, Pfeffer

1 TL Ras el Hanoud Gewürz

2 Eier

Feta (auf Wunsch)

Vorheizen 10 min auf Stufe 3

Backen Ca: 20 Minuten auf Stufe 2,5

Am Besten 1 Tag vorher beim Metzger bestellen.

Die Brötchen kleinschneiden und in der Milch einweichen lassen.

Die Zwiebel in kleine Würfel schneiden.

Die Minze mit der Petersilie kleinhacken.

Dann das Hackfleisch mit den Brötchen, den Zwiebeln, den Kräutern den Eiern und den Gewürzen vermischen.

Nicht zu lange durchkneten. Eher vorsichtig die Zutaten unterheben.

Wer Lust hat (ich mache es immer) gibt noch kleingeschnitten Feta unter das Hackfleisch.

Zum Schluß noch nach Wunsch abschmecken

Ich lasse die Masse dann noch mal 1 Stunde im Kühlschrank stehen, damit sich die Gewürze entfalten können.

Danach Bällchen formen und die Little Bakery geben.

Die Bällchen kann ich nach einiger Zeit auch mal drehen um eine gleichmäßige Bräune zu erhalten.....

Semmelknödel oder Brezenknödel

4 altbacken Brötchen

6 oder alte Brezen

250 ml Milch

1 große Zwiebel

1 Handvoll Petersilie

Salz, Pfeffer

Kümmelpulver

100 g Butter

Vorheizen 10 min auf Stufe 2

Backen Ca: 15 Minuten auf Stufe 2

Die Brötchen oder die Brezen in kleine Stückchen schneiden.

Die Milch erwärmen und über die Brötchen / Semmeln geben.

Die Zwiebel in Würfel schneiden und in der Pfanne glasig andünsten.

Die Petersilie kleinhacken.

Wenn die Brötchen die Milch aufgesogen haben, dann die erkalteten Zwiebeln dazugeben. Mit den Eiern und den Kräutern vermischen und abschmecken. Dann zum Schluß die weiche Butter einarbeiten.

Wer die Knödel noch deftiger mag kann noch gebratenen Speck und Bergkäse dazugeben.....mit Salat Perfekt...

Bevor Sie die Masse in die Little Bakery geben fetten Sie die Form noch von Innen aus...damit Nichts kleben bleibt.

Frühstückeier mal Anders

6 Scheiben Speck
6 Eier
Salz und Pfeffer

Vorheizen 5 min auf Stufe 2 ohne Einsatz
Backen Ca: 7-10 Minuten auf Stufe 1

Ich liebe Eier zum Frühstück... egal welche Variante.
Bei diesen Eiern mag ich es besonders wenn das Eigelb noch flüssig ist...also Eier mit flüssigem Kern..

Ich schneide den Speck so, dass er die Förmchen des Einsatzes ein bisschen überlappt, so kann ich die Eier besser herauslösen. Dann schlage ich das Ei auf und lasse es in eines der Förmchen gleiten. Noch Salz und Pfeffer oben drauf und ab damit in die Little Bakery.

Die Zeitangabe ist immer relativ, da jeder seine Eier anders mag. Ich schaue nach 5 Minuten mal rein, wenn sich das Eiweiß oben am Ei gestockt ist, dann nehme ich die Eier raus....

Das ist aber wirklich Geschmackssache.....

Pizzataschen

Pizzateig Ihrer Wahl
(hier geht auch mal ein fertiger)
6 EL Stückige Tomaten
200 g Mozzarella
15 Oliven ohne Stein
150g gekochter Schinken
Frischer Basilikum
Salz, Pfeffer,

Vorheizen 5 min auf Stufe 3 ohne Einsatz
Backen Ca: 13 Minuten auf Stufe 3

Den Pizzateig dünn ausrollen.
Dann steche ich Kreise aus. Ich bereite mir die Füllung zu. Die Tomaten werden mit dem kleingeschnittenen Schinken, dem Mozzarella, den Oliven, dem Basilikum und den Gewürzen vermischt. Die Füllung sollte nicht zu flüssig sein.

Dann streiche ich die Ränder des Teiges mit Wasser ein. Ich gebe einen Löffel der Füllung in die Mitte des Kreises und verschließe die Pizza nach oben hin wie ein Säckchen und drehe den Teig oben nochmals zu.

Dann gebe ich die Päckchen in die Little Bakery...

Temperaturbereich

Little Bakery

Ohne Einsatz :	Stufe 1	160 Grad
	Stufe 2	180 Grad
	Stufe 3	230 Grad
Mit Einsatz :	Stufe 1	140 Grad
	Stufe 2	160 Grad
	Stufe 3	210 Grad