

LUMARA®

Rezeptewelt

Heft 25





Liebe Backfreunde!

Dank unserer professionellen Werkzeuge ist es uns möglich, köstliche und ansprechende Gebäckvariationen herzustellen.

Sie müssen kein Künstler sein um jedes Rezept nachbacken zu können.

Die Rezeptideen reichen vom Kleingebäck süß und pikant, bis zu traditionellen Varianten für besondere Anlässe.

In unserem Heft 25 finden Sie wieder viele Infos und Rezepte über Cremes, Füllungen, Teige sowie Dekorationen und Verzierungen von Kuchen und Torten.

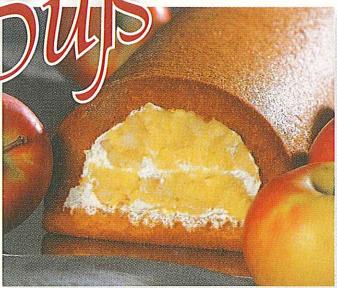
Viel Freude beim Ausprobieren und Verkosten wünscht

Ihnen Ihr
LUMARA®-Team



Stempel der Fachberater/in

Süß



Apfel-Eierlikör-Kuppeltorte Seite 3



Buttercreme-Nougat-Schnitte Seite 5



Frankfurter Kuppel-Torte Seite 7



Früchte-Ricotta-Kuchen Seite 9



Käsekuchen mit Knusperdeckel Seite 11



Karotten-Sahnetorte Seite 13



Kartoffel-Vanille-Sahnetorte Seite 15



Pfirsich-Melba-Dreieck Seite 17



Röllchen-Torte Seite 19



Schneller Rahmkuchen Seite 21



Schokoladentorte mit Eierlikörguss Seite 23



Süße Schäfchen Seite 25

Inhaltsübersicht

Pikant



Brandteig-Frischkäse-Kuppel Seite 27



Kartoffel-Kuchen Seite 29



Mini-Pizza Seite 31



Nudelschnitte Seite 32



Apfel-Eierlikör-Kuppeltorte

Zutaten Rührteig:

- 180 g weiche Butter
- 200 g Zucker
- 1 Prise Salz
- 5 Eier
- 200 g Mehl
- 2 TL **LUMARA**®-Backpulver
- 100 ml Eierlikör

Zutaten Füllung:

- 500 g Äpfel
- 4 EL Zitronensaft
- 4 EL Weißwein
- 1 Pck. **LUMARA**®-Vollmilchkaltcreme
- 300 ml Wasser
- 100 ml Eierlikör
- 250 ml Sahne
- 1 EL **LUMARA**®-Vanillecreme

Butter, Zucker und Salz schaumig rühren. Eier einzeln untermischen. Mehl und Backpulver mischen und abwechselnd mit dem Eierlikör unterrühren.

Teig in die Backschnitte streichen.
Bei 180 °C ca. 25–30 Minuten backen.

Nach dem Erkalten den Kuchen aus der Form lösen und von der kurzen Seite mit der Kastenkuchenform den Boden abstechen.
Restliche Teigplatte auf die Folie der großen Kuppelform legen.

Äpfel schälen und klein schneiden, mit dem Zitronensaft und dem Weißwein andünsten und abkühlen lassen.
Vollmilchkaltcreme mit Wasser und Eierlikör anrühren. Die Apfelmasse unterheben.

Sahne mit Vanillecreme aufschlagen, einen Teil auf die Teigplatte streichen und das Ganze in die Kuppelform legen. Creme und Apfelmasse darauf streichen und wiederholen.

Boden auflegen. Torte 1 Std. kalt stellen und stürzen.



S 22 Kuppel-Set 5-tlg.



A 45



Buttercreme-Nougat-Schnitte

Zutaten Biskuitteig:

- 3 Eier
- 60 g Zucker
- 60 ml Wasser
- 60 g Mehl
- 60 g **LUMARA®**-BiskuitFein
- 2 TL Kakao

Zutaten Füllung:

- ½ Pck. **LUMARA®**-Vollmilchkaltcreme
- 250 ml Milch
- 125 g Butter (aufschlagen)
- 2 EL flüssiges Nougat
- 2 EL Rum
- 3 Bananen
- 400 ml Sahne
- 1 EL **LUMARA®**-Kuchenzauber Schoko

Zutaten Verzierung:

- ELCO*-Schoko-Bella
- Gelbe Früchte oder Marmelade
- Pistazien



Alle Teigzutaten 8 Minuten aufschlagen und den Kakao unterziehen. Teig in die Backschnitte streichen.

Bei 180 °C ca. 10–12 Minuten backen.

Nach dem Auskühlen den Biskuit aus der Form lösen und mit der Rührkuchenform von der langen Seite vier Teile abstechen. Einen Boden in die Form legen.

Vollmilchkaltcreme mit Milch anrühren und die aufgeschlagene Butter unterziehen. Nougat und Rum vorsichtig unterheben.

Bananen der Länge nach zwei- bis dreimal durchschneiden.

Sahne aufschlagen.

6–8 Esslöffel mit dem Kuchenzauber Schoko verrühren und in den Spritzbeutel geben.

Einen Teil der Buttercreme auf den Biskuitboden in der Form streichen und einen Teil der Bananen auflegen. Diese mit etwas Creme bestreichen, den zweiten Boden auflegen und das Ganze noch zweimal wiederholen.

Letzten Boden mit Sahne bestreichen, die Form abziehen und den Rand der Torte einstreichen. Torte nach Belieben mit der Schokosahne, Schoko-Bella, Marmelade und den Pistazien verzieren.

A 84 Rührkuchenform





frankfurter Kuppel-Torte

Zutaten Rührteig:

250 g weiche Butter
250 g Zucker
1 Prise Salz
5 Eier
350 g Mehl
50 g Speisestärke
4 TL **LUMARA**®-Backpulver
5 EL Milch
1 Banane

Zutaten Füllung:

400 ml Sahne
1 EL **LUMARA**®-Vanillecreme
400 g Kirschmarmelade

Zutaten Verzierung:

60 g **EKKO**-Knusper-Biene
60 g Mandeln

Butter, Zucker und Salz cremig rühren. Eier unterrühren, Mehl, Stärke und Backpulver mischen und zusammen mit der Milch unter den Teig ziehen. Banane klein schneiden und unterheben.

Teig in die Backschnitte streichen.

Bei 180 °C ca. 15–20 Minuten backen.

Nach dem Erkalten mit der Kastenkuchenform den Boden abstechen, diesen einmal waagerecht durchschneiden und einen der zwei Böden in drei gleiche Stücke teilen.

Knusper-Biene mit Mandeln mischen, auf die Folie geben und ca. 5–6 Minuten backen. Nach dem Erkalten zerkleinern.

Sahne mit Vanillecreme aufschlagen und einen Teil auf die Folie der Kuppelform streichen. Breite ca. 25–30 cm. Den größeren Teigboden auflegen, mit Marmelade bestreichen und zusammen mit der Folie in die Kuppelform legen. Einen Teigstreifen auflegen, mit Marmelade bestreichen und dieses noch zweimal wiederholen. Restliche Vanillecreme aufstreichen und den Boden auflegen. Kuchen 45 Minuten eingefrieren, stürzen und die Form lösen. Folie abziehen und die Torte mit Krokant verzieren.





Früchte-Ricotta-Kuchen

Zutaten Teig:

2 Eier
150 g Zucker
160 g zerlassene Butter
4 TL **LUMARA**®-Vanillezucker
300 g Vanillejoghurt
300 g Naturjoghurt
500 g Mehl
6 TL **LUMARA**®-Backpulver

Zutaten Füllung:

20 Amarettini
200 g Ricotta
50 g Zucker
400 g frische Himbeeren (oder
frische Früchte nach Wahl)
ELCO-Dekorpuder



Eier, Zucker Butter, Vanillezucker und beide Joghurtsorten miteinander verrühren. Mehl und Backpulver mischen und unter die Eiermasse ziehen.

Amarettini zerkleinern, mit dem Ricotta und Zucker vermengen. Die Früchte unter die Ricottamasse heben.

Die Hälfte des Teiges in die Backschnitte streichen und die Ricottamasse darauf verteilen. Die zweite Hälfte des Teiges darüber streichen.

Bei 180 °C ca. 25–30 Minuten backen.
Mit Dekorpuder bestäuben.





Käsekuchen mit Knusperdeckel

Zutaten Mürbteig:

- 230 g Mehl
- 2 TL **LUMARA**[®]-Backpulver
- 80 g Puderzucker
- 2 TL **LUMARA**[®]-Vanillezucker
- 1 Prise **LUMARA**[®]-Zitronentraum
- 1 Prise Salz
- 150 g Butter
- 2 EL kaltes Wasser

Zutaten Belag:

- 250 g Butter
- 100 g Zucker
- etwas **LUMARA**[®]-Zitronentraum
- 1 Prise Salz
- 6 Eier
- 2 Pck. Puddingpulver Vanille
- 750 g Quark
- 1 Becher Schmand
- 200 g Kirschmarmelade
- 80 g **ELCO**-Knusper-Biene
- 80 g Mandelblättchen (zerkleinern und mit der Knusper-Biene mischen)

Aus allen Teigzutaten einen Mürbteig herstellen, in die Form einarbeiten und einen kleinen Rand hochziehen. Mit der Gabel etwas einstechen und den Boden bei 180 °C ca. 20 Minuten vorbacken.

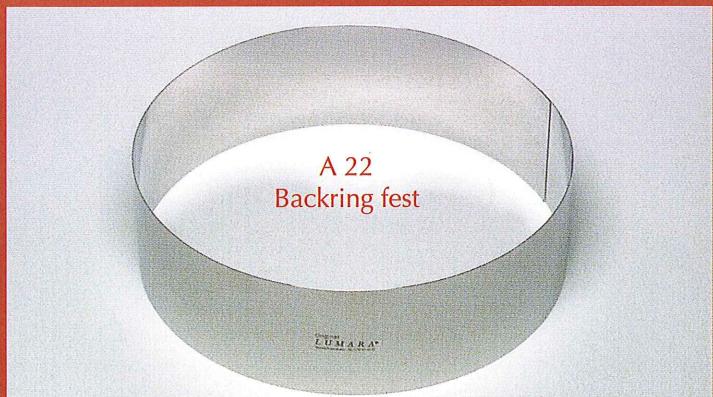
Butter, Zucker, Zitronentraum und Salz cremig rühren.

Eier und Puddingpulver verrühren. Quark und Schmand unterheben. Quarkmasse portionsweise unter die Buttermasse heben. Boden aus dem Ofen nehmen, die Kirschmarmelade aufstreichen und die Quarkfüllung darüber geben. Kuchen ca. 35 Minuten weiterbacken, die Knuspermischung darüber streuen und noch weitere 20 Minuten backen.

Kuchen vom Formenrand lösen (die Form nicht ablösen) und im ausgeschalteten Ofen noch ca. 15 Minuten ruhen lassen.

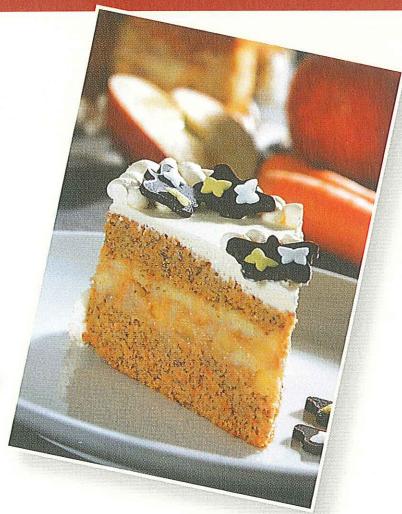


A 22
Backring fest





Karotten-Sahnetorte



Zutaten Teig:

- 6 Eier (trennen)
- 150 g Zucker
- etwas **LUMARA®**-Zitronentraum
- 250 g fein geriebene Karotten
- 2 gekochte durchgepresste Kartoffeln
- 200 g Mandeln
- 150 g Dinkelvollkornmehl
- 3 TL **LUMARA®**-Backpulver

Zutaten Füllung:

- ½ Pck. **LUMARA®**-Vollmilch-kaltcreme
- 200 ml Apfelsaft
- 500 g Äpfel
- 1 EL Butter
- 6 Löffelbiskuit (zerbröseln)
- etwas Zimt
- 3 EL Rum

Zutaten Verzierung:

- 400 ml Sahne
- 2 EL **LUMARA®**-Vanillecreme
- 1 Prise Zimt
- Apfeldekore
- etwas Zitrone

Eigelb mit Zucker und Zitronentraum cremig rühren, die fein geriebenen Karotten mit den durchgepressten Kartoffeln unterrühren. Eischnee schlagen, Mandeln mit Dinkelvollkornmehl und Backpulver mischen und alles nacheinander vorsichtig unterheben.

Teig in die Form füllen.

Bei 180 °C ca. 40–45 Minuten backen.

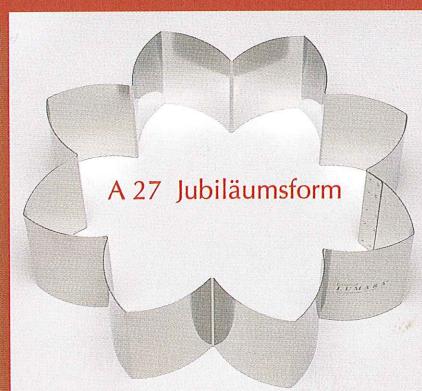
Nach dem Abkühlen einmal durchschneiden und einen Boden in die Form legen.

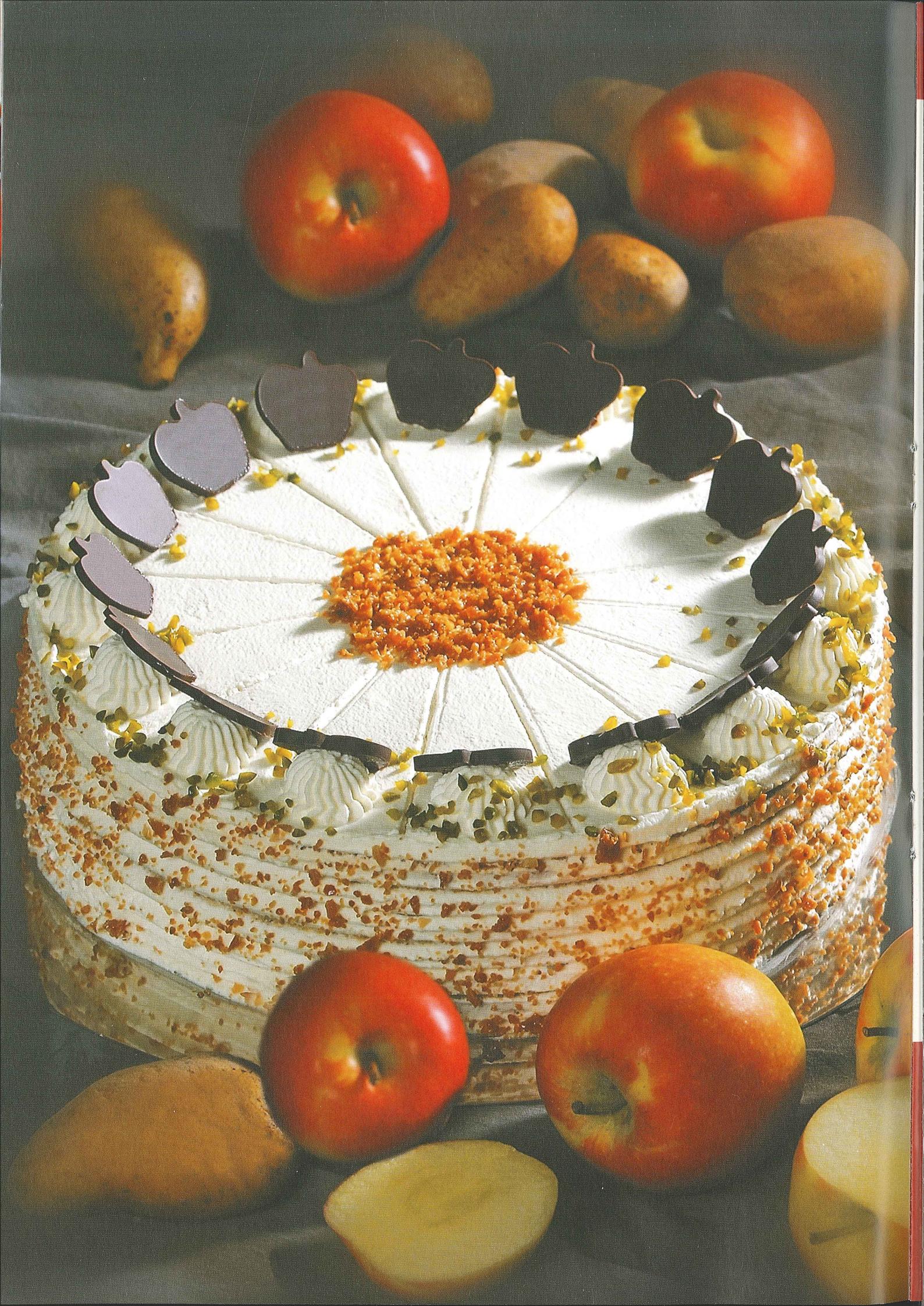
Vollmilchkaltcreme mit Apfelsaft verrühren.

Äpfel klein schneiden, mit Butter leicht andüsten, Löffelbiskuitbrösel, Zimt und Rum unterheben.

Puddingmasse abwechselnd mit der Apfelmasse auf den Boden streichen und den zweiten Boden auflegen.

Sahne mit Vanillecreme aufschlagen und mit Zimt verfeinern. Etwas in einen Spritzbeutel geben. Torte mit Sahne bestreichen und nach Belieben verzieren.





Kartoffel-Vanille-Sahnetorte

Zutaten Teig:

450 g fest kochende Kartoffeln

5 Eier (trennen)
300 g Zucker
100 g gemahlene Nüsse
150 g Hartweizengrieß
2 gehäufte TL **LUMARA**[®]-Backpulver

Zutaten Füllung:

6 Äpfel
LUMARA[®]-Fruchtquell nach Bedarf
800 ml Sahne
2 1/2 EL **LUMARA**[®]-Vanillecreme

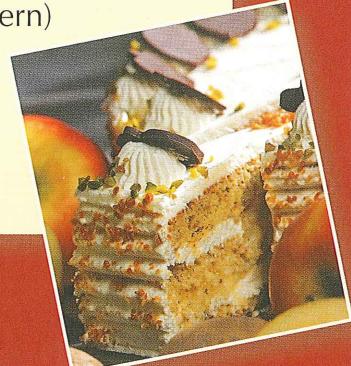
Zutaten Dekoration:

ELCO-Kuvertüre (schmelzen, auf die Folie gießen, erkalten lassen und mit einem Ausstecher passende Motive ausstechen)

Zutaten Krokant:

50 g Mandeln
50 g **ELCO**-Knusper-Biene (Mandeln mit Knusper-Biene mischen, auf der Folie verteilen, 5–6 Min. backen. Nach dem Erkalten zerkleinern)

Pistazien



Kartoffeln kochen, schälen, abkühlen lassen und durch eine Kartoffelpresse drücken (400 g abwiegen).

Eier trennen.

Eigelb und Zucker schaumig rühren, Kartoffeln, Nüsse, Grieß und Backpulver unterziehen. Eiweiß steif schlagen und unter die Masse heben.

Teig in den Ring füllen.

Bei 180 °C ca. 45–50 Minuten backen.

Äpfel schälen, klein schneiden, leicht andünsten, abkühlen lassen und mit etwas Fruchtquell abbinden.

500 ml Sahne mit 2 1/2 EL Vanillecreme aufschlagen.

300 ml Sahne aufschlagen (nicht zu fest).

Tortenboden zwei- bis dreimal durchschneiden und den oberen Boden in den Ring legen. Einen Teil der Vanillecreme und der Apfelmasse aufstreichen und den zweiten Boden auflegen. Das Ganze ein- bis zweimal wiederholen. Den letzten Boden mit Sahne bestreichen. Den Ring abziehen und den Rand einstreichen. Die Torte nach Belieben verzieren.



B 29 Ausstecher Edelstahl I



Pfirsich-Melba-Dreieck

Zutaten Biskuitteig:

4 Eier
80 g Zucker
80 ml Wasser
80 g Mehl
80 g **LUMARA®**-BiskuitFein

Zutaten Füllung:

400 ml Sahne (die Hälfte zum Verzieren)
1 Pck. **LUMARA®**-Kuchenzauber Joghurt
1 Becher Naturjoghurt
5 EL Pfirsichlikör
100 ml Pfirsichsaft
150 g Sahnequark
250 g Himbeeren
2 Pfirsichhälften aus der Dose (klein geschnitten)

Zutaten Verzierung:

60 g **EXO**-Knusper-Biene
60 g Mandelblättchen



Alle Teigzutaten zusammen 8 Minuten aufschlagen. In die Backschnitte streichen und bei 180 °C ca. 10–12 Minuten backen.

Nach dem Erkalten den Kuchen auslösen und mit der Kastenkuchenform von der kurzen Seite den Boden abstechen. Von der größeren Teigplatte zwei schmale Streifen abstechen.

Sahne aufschlagen und teilen.

Kuchenzauber Joghurt mit Joghurt, Likör und Pfirsichsaft anrühren. Quark und die Hälfte der Sahne unterheben.

Einen Teil der Sahne auf die Folie vom Dreieck mittel streichen (Breite ca. 30 cm). Etwas Sahne zum Verzieren in den Spritzbeutel geben.

Die größere Teigplatte auf die Sahne legen und mit einem Teil der Creme bestreichen. Teigplatte in das Dreieck mittel legen.

Einen Teil der Himbeeren auflegen, mit Creme bestreichen und einen Teigstreifen darauf geben. Diesen mit Creme bestreichen und Pfirsichstückchen darauf geben, mit Creme bestreichen und den zweiten Teigstreifen auflegen. Creme und Früchte darauf verteilen. Boden auflegen und die Torte eine Stunde in die Gefriertruhe stellen. Knusper-Biene mit Mandelblättchen mischen, auf die Folie streuen und ca. 5–6 Minuten backen. Nach dem Abkühlen zerkleinern (= Krokant).

Torte stürzen, Folie abziehen, mit Sahne und Krokant verzieren.





Lumara

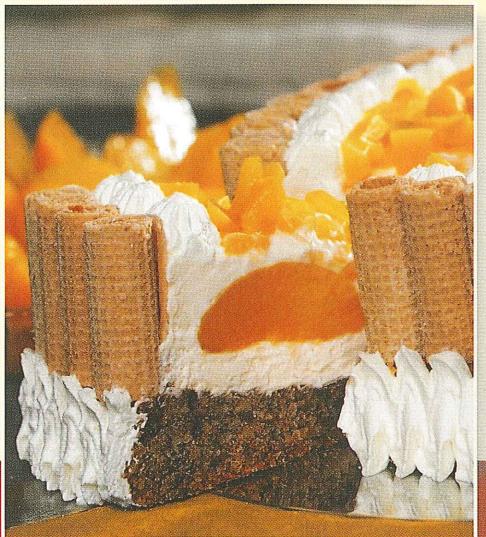
Röllchen-Torte

Zutaten Teig:

80 g Butter
 80 g Puderzucker
 4 TL **LUMARA**®-Vanillezucker
 5 Eier
 2 EL Rum
 100 g *ELCO*-Schokotropfen
 200 g gemahlene Nüsse
 3 TL **LUMARA**®-Backpulver

Zutaten Füllung:

600 ml Sahne
 1 Pck. **LUMARA**®-Kuchenzauber
 Neutral
 80 ml Pfirsichsaft
 40 ml Pfirsichlikör
 250 g Quark
 Waffelröllchen
 1 Dose Pfirsich (2-3 Pfirsich-
 hälften klein schneiden und
 zum Verzieren zur Seite
 geben)



Butter, Puderzucker und Vanillezucker schaumig schlagen. Eier trennen und das Eigelb und den Rum langsam unterrühren. Eiweiß zu Schnee schlagen und zusammen mit den Schokotropfen, Nüssen und dem Backpulver unter die Teigmasse heben.

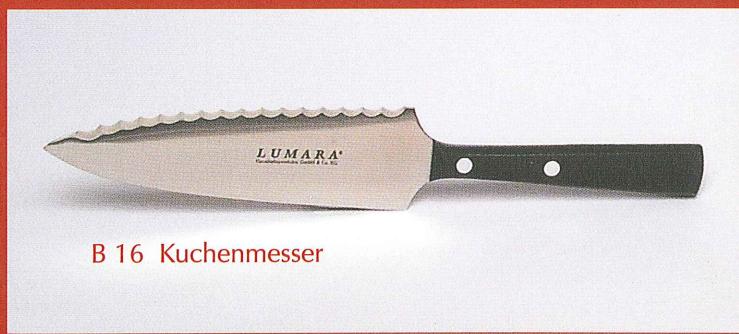
Teig in die Form füllen.

Bei 180 °C ca. 25-30 Minuten backen.

Nach dem Auskühlen den Kuchen aus der Form lösen und die untere Seite des Bodens nach oben in die Form zurücklegen.

Sahne aufschlagen.

Etwas zum Verzieren in den Spritzbeutel geben. Kuchenzauber Neutral mit Saft und Likör anrühren, den Quark und die Sahne unterheben. Waffelröllchen in der Form am Rand auf den vorgebackenen Kuchen stellen. Einen Teil Creme aufstreichen, Pfirsichhälften auflegen und die restliche Creme darüber verteilen. Torte mit Sahne und Pfirsichstückchen verzieren. Die Torte zwei Stunden kalt stellen und den Ring lösen.



B 16 Kuchenmesser



Schneller Rahmkuchen

Zutaten Mürbteig:

250 g Mehl
65 g Zucker
125 g Butter oder Margarine
1 Ei
1 Msp. **LUMARA**®-Backpulver

Zutaten Füllung:

2 Becher Sauerrahm (oder Schmand)
3 Becher süße Sahne
3 Eier
100 g Zucker
1 Pck. Vanillepuddingpulver
1 EL Speisestärke

Zutaten Verzierung:

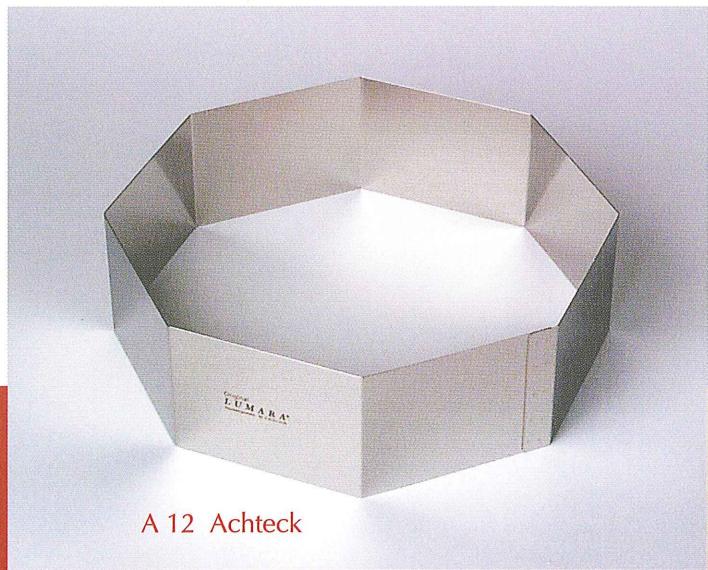
etwas Zimt-Zucker



Aus den Teigzutaten einen Mürbteig herstellen und in die Form einarbeiten.

Sauerrahm, Sahne, Eier und Zucker verrühren. Puddingpulver und Speisestärke unterziehen. Die Füllung auf den Teig gießen (ist sehr flüssig).

Bei 180 °C ca. 35–45 Minuten backen (nach 25 Minuten das Gebäck mit Zimt und Zucker bestreuen und fertig backen).





Schokoladentorte mit Eierlikörguss

Zutaten Teig:

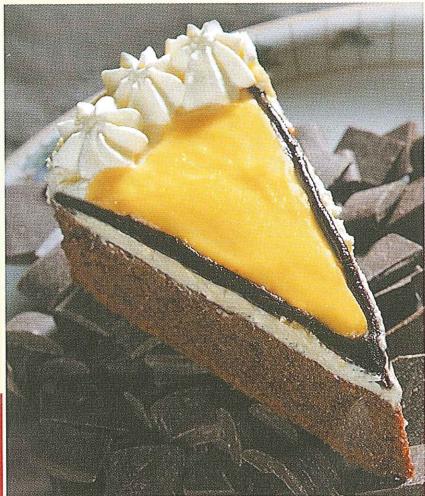
100 g Puderzucker
 100 g Butter (weich)
 4 TL **LUMARA®**-Vanillezucker
 6 Eier
 120 g *ELCO*-Kuvertüre
 (schmelzen)
 1 EL löslicher Kaffee (mit etwas
 warmen Wasser auflösen)
 2 EL Weinbrand
 1 EL Rum
 240 g gemahlene Mandeln
 2 TL **LUMARA®**-Backpulver

Zutaten Füllung:

600 ml Sahne
 4 EL **LUMARA®**-Vanillecreme
 150 ml Eierlikör

Zutaten Verzierung:

ELCO-Schoko-Bella
 Eierlikör

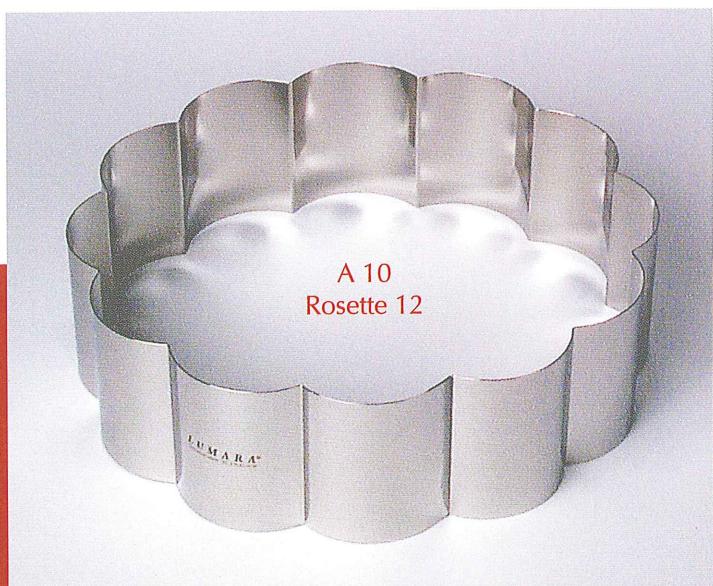


Puderzucker, Butter und Vanillezucker schaumig rühren, Eier trennen und das Eigelb nach und nach unter die Buttermasse rühren. Die flüssige Schokolade, Kaffee, Weinbrand und Rum unterziehen. Die Mandeln mit dem Backpulver vermengen. Das Eiweiß aufschlagen und abwechselnd mit den Mandeln unter die Schokomasse heben.

Teig in die Form füllen.

Bei 180 °C ca. 45 Minuten backen.
 Auskühlen lassen.

Sahne mit Vanillecreme aufschlagen und etwas zum Verzieren in den Spritzbeutel geben. Unter die restliche Sahne den Eierlikör ziehen und die Masse auf den Kuchen streichen. Gebäck eine Stunde kalt stellen und danach nach Belieben mit Schoko-Bella und Eierlikör verzieren.





Süße Schäfchen

Zutaten Mürbteig/Streuselteig:

250 g Mehl
 125 g Zucker
 1 Ei
 125 g Butter
 1 TL **LUMARA**[®]-Vanillezucker
 1/2 TL **LUMARA**[®]-Backpulver
 1/2 TL Zimt

Zutaten Verzierung:

Mandelkerne
LUMARA[®]-Schoko-Bella
 150 g Puderzucker
 1 Eiweiß (Puderzucker und Eiweiß aufschlagen)

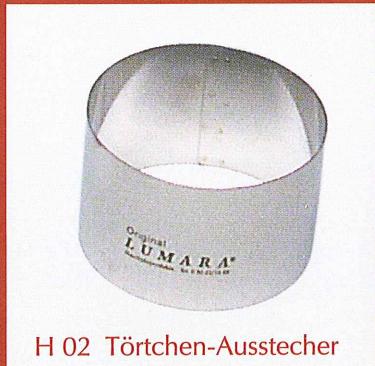
oder Streuselteig

Aus den Teigzutaten einen Mürbteig herstellen und ausrollen. Mit dem Törtchenausstecher und einer Tülle Kreise für den Körper und den Kopf ausstechen. Den Kopf auf den Körper legen. Für die Ohren und die Füße die Mandelkerne auflegen und etwas andrücken.

Den Streuselteig (vom Mürbteig wegnehmen) aufstreuen (oder den Eischnee ca. 6–7 Minuten vor Backzeitende aufspritzen).

Bei 180 °C ca. 10–12 Minuten backen.

Nach dem Abkühlen mit Schoko-Bella verzieren.



H 02 Törtchen-Ausstecher



E 16 Lochtülle Nr. 20



Brandteig- frischkäse- Kuppel

Zutaten Brandteig:

200 g **LUMARA®**-Brandmassen-Mix
6 Eier
100 ml Öl
200 ml Wasser

1 Paprika rot (fein gewürfelt)
200 g Schinken (fein gewürfelt)

Zutaten Füllung:

400 g Kräuterfrischkäse
5 Essiggurken (fein geschnitten)
½ TL **LUMARA®**-Braten- und Grillgewürz
2 Scheiben Schnittkäse (nach Geschmack)
3 gekochte Eier (in Scheiben geschnitten)

Alle Teigzutaten zusammenrühren, den Paprika und den Schinken unterziehen. Teig in die Backschnitte streichen.

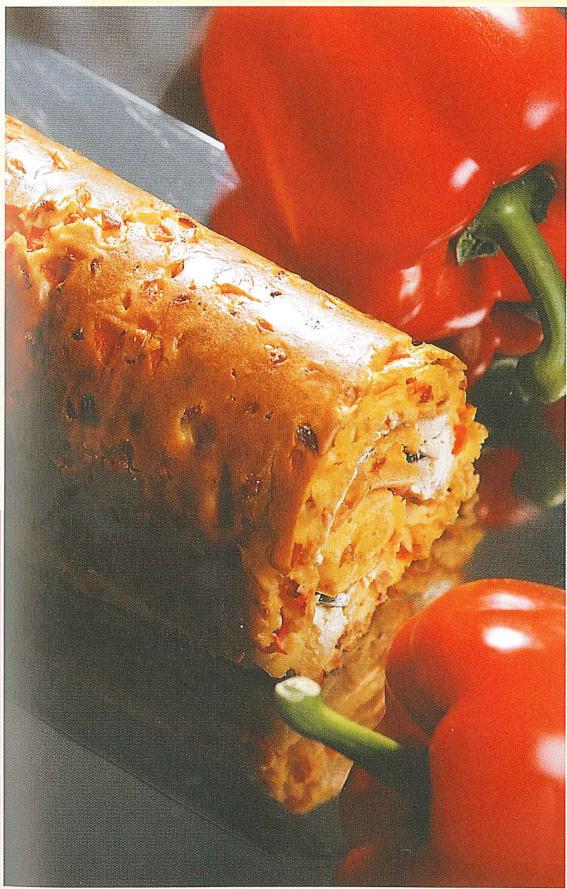
Bei 180 °C ca. 15–18 Minuten backen.

Nach dem Auskühlen von der langen Seite mit der Rührkuchenform den Boden abstechen. Von der größeren Teigplatte zwei Streifen ca. 1,5 cm breit abstechen. Die größere Teigplatte auf die Folie der kleinen Kuppelform legen.

Frischkäse mit Essiggurken und Gewürz verrühren und einen Teil auf den Teig streichen. Schnittkäse der Länge nach teilen und auf die Füllung legen. Teigplatte in die kleine Kuppelform legen. Etwas Creme aufstreichen, einen Teil der Eierscheiben auflegen, etwas Creme darüber streichen und den schmalen Teigstreifen auflegen. Das Ganze wiederholen und den letzten Boden auflegen.

Torte stürzen.

Man kann die Kuppeltorte nach Belieben auch mit Frischkäse und Kräutern verzieren.





Kartoffel-Kuchen

Zutaten Kartoffelteig:

- 200 g gekochte Kartoffeln (durchgepresst)
- 1/2 Pck. *ELCOO*-Trockenhefe (5,5 g)
- 400 g Mehl
- 200 ml lauwarme Milch
- 1 TL Salz
- 1 Prise Muskat

Zutaten Belag:

- 1/2 Staudensellerie
- 1 Stange Lauch
- 3 Karotten
- Wasser und etwas *ELCOO*-Gemüsebrühe
- 500 g Filet vom Rind oder Schwein (in Streifen schneiden)
- 2-3 EL Butterschmalz
- 1 Zwiebel (fein geschnitten)
- 1 EL Curry
- Salz
- Pfeffer
- 2 EL **LUMARA**®-Grill- und Bratengewürz
- 200 ml Sahne
- 4 Eier
- 150 g geriebener Bergkäse
- 1 Bund Schnittlauch zum Garnieren

Kartoffeln mit Hefe, Mehl, Milch, Salz und Muskat verkneten, gehen lassen und in die Form einarbeiten (28-30 cm Ø).

Sellerie, Lauch und Karotten in der Brühe bissfest garen und zerkleinern.

Das Filet im Butterschmalz anbraten, herausnehmen, die Zwiebel im Fett glasig dünsten. Fleisch, Zwiebel und Gemüse mischen, würzen und auf den Teig geben.

Sahne mit den Eiern verschlagen, Bergkäse dazugeben und über dem Gebäck verteilen.

Bei 180 °C ca. 40-45 Minuten backen.

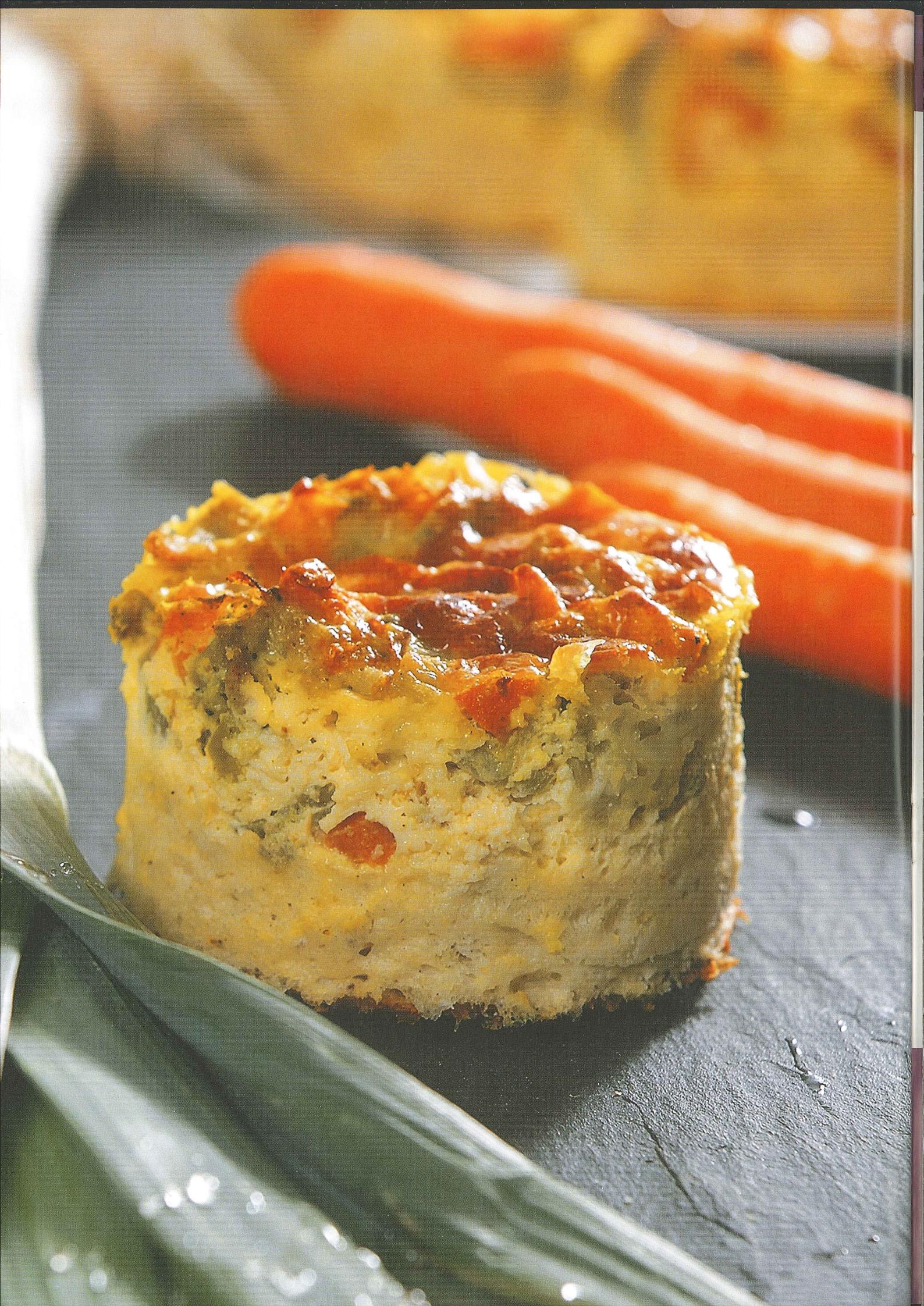
Das Gebäck kann auch als Törtchen gebacken werden.



A 01 Backring 10 cm



A 02 Backring 8 cm



Mini-Pizza

Zutaten Hefeteig:

- 400 g Mehl
- ½ Pck. *ELCO*-Trockenhefe (5,5 g)
- 1 TL Salz
- 1 Prise Muskat
- 200 ml lauwarmes Wasser
- 6 EL Olivenöl

Zutaten Belag:

- 200 g Katenschinken (gewürfelt)
- 1 Zwiebel (fein gehackt)
- 500 g Spargel (aus dem Glas klein geschnitten)
- 200 g Schmand
- 3 Eier
- 200 g geriebener Gouda
- 3 EL **LUMARA**®-Fruchtquell
- 2 TL **LUMARA**®-Grill- und Braten gewürz
- 1 Prise Muskat



S 90 Törtchen-Ausstecher 12er Set



A 92 Ring fest ø 20 cm

Aus den Teigzutaten einen Hefeteig herstellen und diesen gut gehen lassen.

Den Teig ausrollen und mit dem Törtchen-Ausstecher Kreise ausstechen (Teig in den Förmchen lassen).

Schinken und Zwiebel anbraten, Spargel, Schmand, Eier, Käse, Fruchtquell und Gewürze mischen und auf den Teiglingen verteilen.

Ergibt ca. 20–24 Törtchen. Sollten nicht so viele Förmchen vorhanden sein, kann man den Rest Teig und Füllung in den kleinen Ring (Ø 20 cm) einarbeiten und als kleine Pizza backen.

Bei 180 °C ca. 20–25 Minuten backen.



Nudelschnitte

Zutaten Nudelteig:

500 g Mehl
100 g Grieß
4 Eier
150 ml Wasser
1 TL Salz
3 TL **LUMARA**®-Backpulver

Zutaten Füllung:

300 g gekochter Schinken
(in Scheiben)
300 g Käse (in Scheiben)

1 großen Broccoli (kochen und
etwas zerkleinern)

1 Zwiebel (fein geschnitten)
2 Knoblauchzehen (fein gehackt)
2 EL Butter

250 ml Sahne
2 Eier
1 TL **LUMARA**®-Grill- und Braten-
gewürz
etwas Muskat
1 Prise Cayennepfeffer

150 g geriebener Parmesan

Mehl, Grieß, Eier, Wasser, Salz und Backpulver zu einem Teig verarbeiten.

Teig teilen und zwei Platten in der Größe der Backschnitte auswellen. Ersten Boden in die Backschnitte einarbeiten.

Schinken, Käse und Broccoli auf die Teigplatte legen.

Zwiebel und Knoblauch in Butter andünsten. Sahne, Eier und Gewürze vermengen, darüber geben und den Parmesan verteilen. Zweite Teigplatte auflegen.

Bei 180 °C ca. 30–35 Minuten backen.





Impressum:

Herausgeber: **LUMARA®-Team** · Oettinger Straße 4 · 86744 Hainsfarth · Telefon (0 90 82) 10 88

Fotos: I. Wagner (Foto Hirsch, Nördlingen)

Gesamtherstellung: Druckerei & Verlag Steinmeier GmbH & Co. KG, Deiningen
Alle Rechte vorbehalten

LUMARA®-Rezeptewelten von Heft 1-25



LUMARA®

Oettinger Straße 4 · 86744 Hainsfarth
Telefon 0 90 82 / 10 88 · www.lumara.de