

# *LUMARA<sup>®</sup>*

## *Rezeptwelt*

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

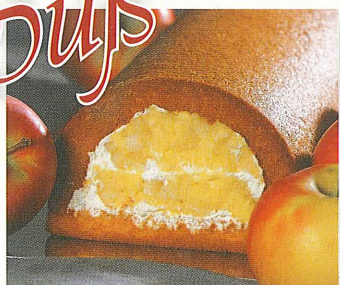
Ihnen Ihr  
**LUMARA®**-Team



Stempel der Fachberater/in



# Süß



Apfel-Eierlikör-Kuppeltorte Seite 3



Buttercreme-Nougat-Schnitte Seite 5



Frankfurter Kuppel-Torte Seite 7



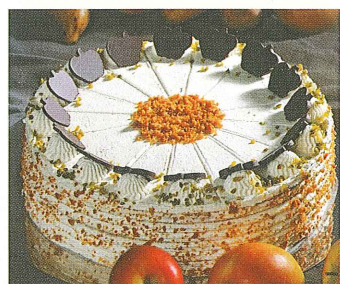
Früchte-Ricotta-Kuchen Seite 9



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

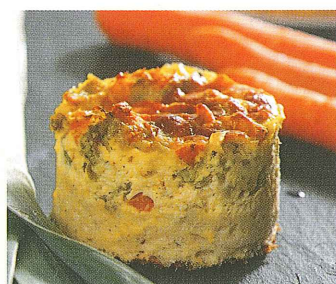
# Likant



Brandteig-Frischkäse-Kuppel Seite 27



Kartoffel-Kuchen Seite 29



Mini-Pizza Seite 31



Nudelschnitte Seite 32

# Inhaltsübersicht







# 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**®-Vollmilchkalt-  
creme  
300 ml Wasser  
100 ml Eierlikör  
  
250 ml Sahne  
1 EL **LUMARA**®-Vanillecreme

Butter, Zucker und Salz schaumig rühren. Eier einzeln unterrühren. 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 Kasten-  
kuchenform 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**®-Vollmilchkalt-  
creme  
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 **ELCO**-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 Backschräge streichen.

Bei 180°C ca. 15–20 Minuten backen.

Nach dem Erkalten mit der Kastenbrotform den Boden abstechen, diesen einmal waagrecht 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.



S 22 Kuppel-Set 5-tlg.



A 45









# Früchte-Ricotta-Zuchen

## 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)  
ECCO-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:

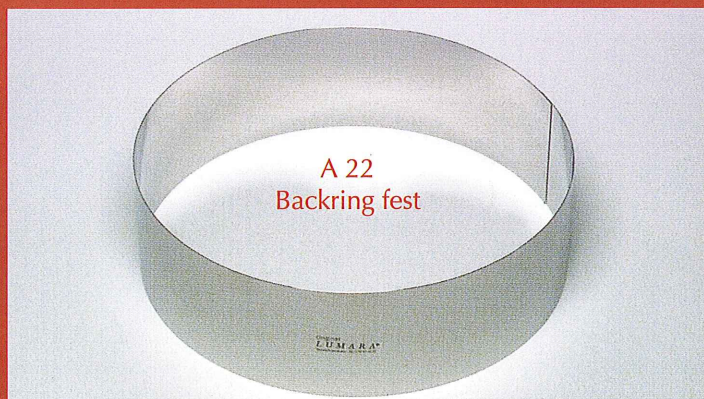
250 g Butter  
 100 g Zucker  
 etwas **LUMARA**®-Zitronentraum  
 1 Prise Salz  
  
 6 Eier  
 2 Pck. Puddingpulver Vanille  
 750 g Quark  
 1 Becher Schmand  
  
 200 g Kirschmarmelade  
  
 80 g **ELCO**-Knusper-Biene  
 80 g Mandelblättchen (zerkleinern  
 und mit der Knusper-Biene  
 mischen)

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.

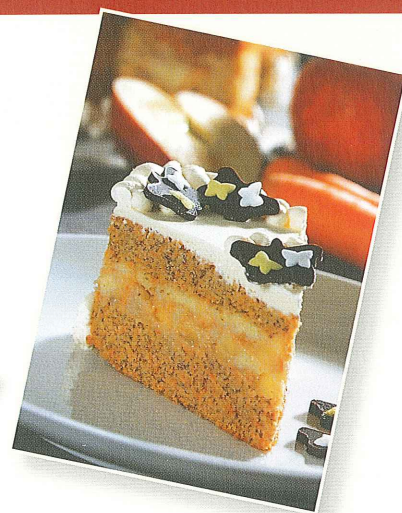








# Karotten-Sahnetorte



## Zutaten Teig:

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

## Zutaten Füllung:

½ Pck. **LUMARA**<sup>®</sup>-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**<sup>®</sup>-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.

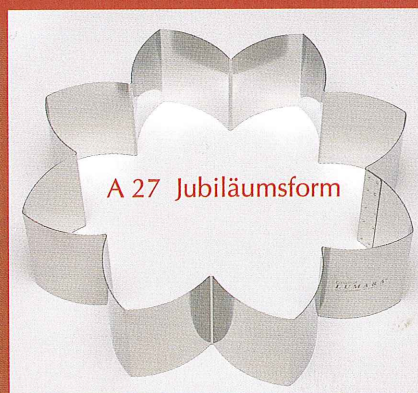
Nach dem Abkühlen einmal durchschneiden und einen Boden in die Form legen.

Vollmilchkaltcreme mit Apfelsaft verrühren.

Äpfel klein schneiden, mit Butter leicht andünsten, 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 ½ EL **LUMARA®**-Vanillecreme

## Zutaten Dekoration:

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

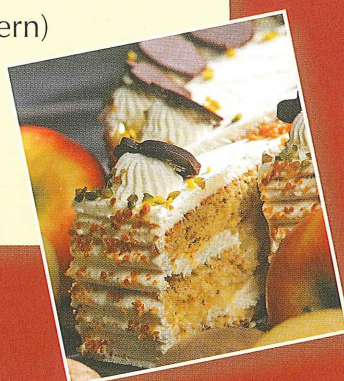
## Zutaten Krokant:

50 g Mandeln

50 g **ELCO**-Knusper-Biene

(Mandeln mit Knusper-Biene mi-  
schen, 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 ab-  
wiegen).

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 ab-  
binden.

500 ml Sahne mit 2 ½ EL Vanillecreme auf-  
schlagen.

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 auf-  
streichen 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 Be-  
lieben 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 Verziern)  
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 **ELCO**-Knusper-Biene  
60 g Mandelblättchen



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

Nach dem Erkalten den Kuchen auslösen und mit der Kasten Kuchenform 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 Verziern 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.



S 24 Dreieck-Set 5-tlg.



A 78



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 Verziern 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 Verziern 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:

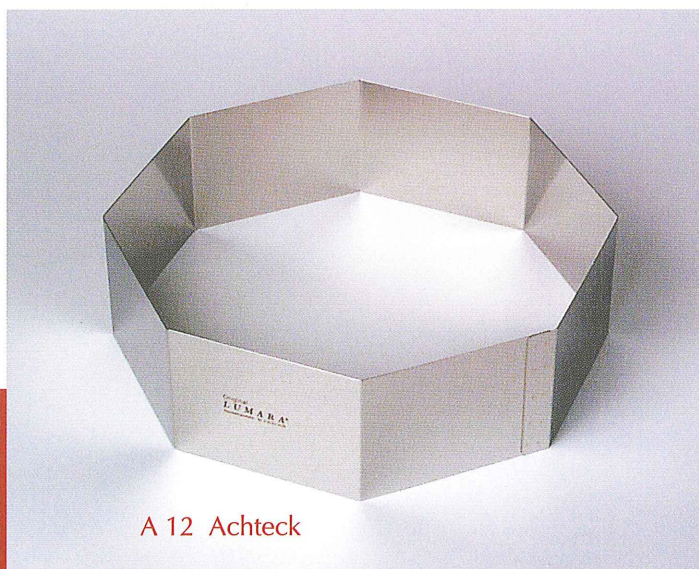
etwas Zimt-Zucker



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).



A 12 Achteck







# Schokoladentorte mit Eierlikörguss

## Zutaten Teig:

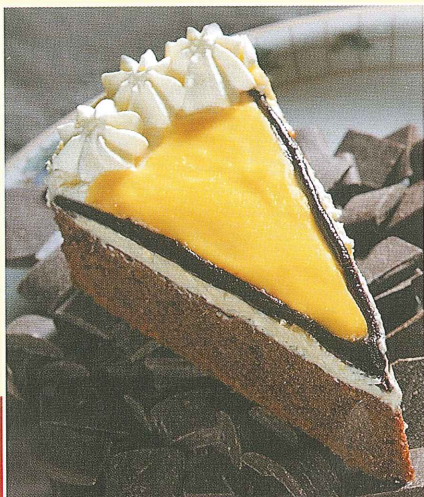
100 g Puderzucker  
100 g Butter (weich)  
4 TL **LUMARA**®-Vanillezucker  
6 Eier  
120 g **LCO**-Kuvertüre  
(schmelzen)  
1 EL löslicher Kaffee (mit etwas  
warmen Wasser auflösen)  
2 EL Weinbrand  
1 EL Rum  
240 g gemahlene Mandeln  
2 TL **LUMARA**®-Backpulver

## Zutaten Füllung:

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

## Zutaten Verzierung:

**LCO**-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  
½ TL **LUMARA**®-Backpulver  
½ 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 auswellen. 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 Loch-  
tülle Nr. 20







**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)

# Brandteig- Frischkäse- Kuppel

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.

Friskäse 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 Friskäse und Kräutern verzieren.



S 25 Kuppel-Set  
klein 3-tlg.



D 62 Gewürz-  
streuer  
groß









# Kartoffel-Zuchen

## Zutaten Kartoffelteig:

200 g gekochte Kartoffeln  
(durchgepresst)  
½ Pck. *ELCO*-Trockenhefe (5,5 g)  
400 g Mehl  
200 ml lauwarme Milch  
1 TL Salz  
1 Prise Muskat

## Zutaten Belag:

½ Staudensellerie  
1 Stange Lauch  
3 Karotten  
Wasser und etwas *ELCO*-Gemüse-  
brühe  
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.

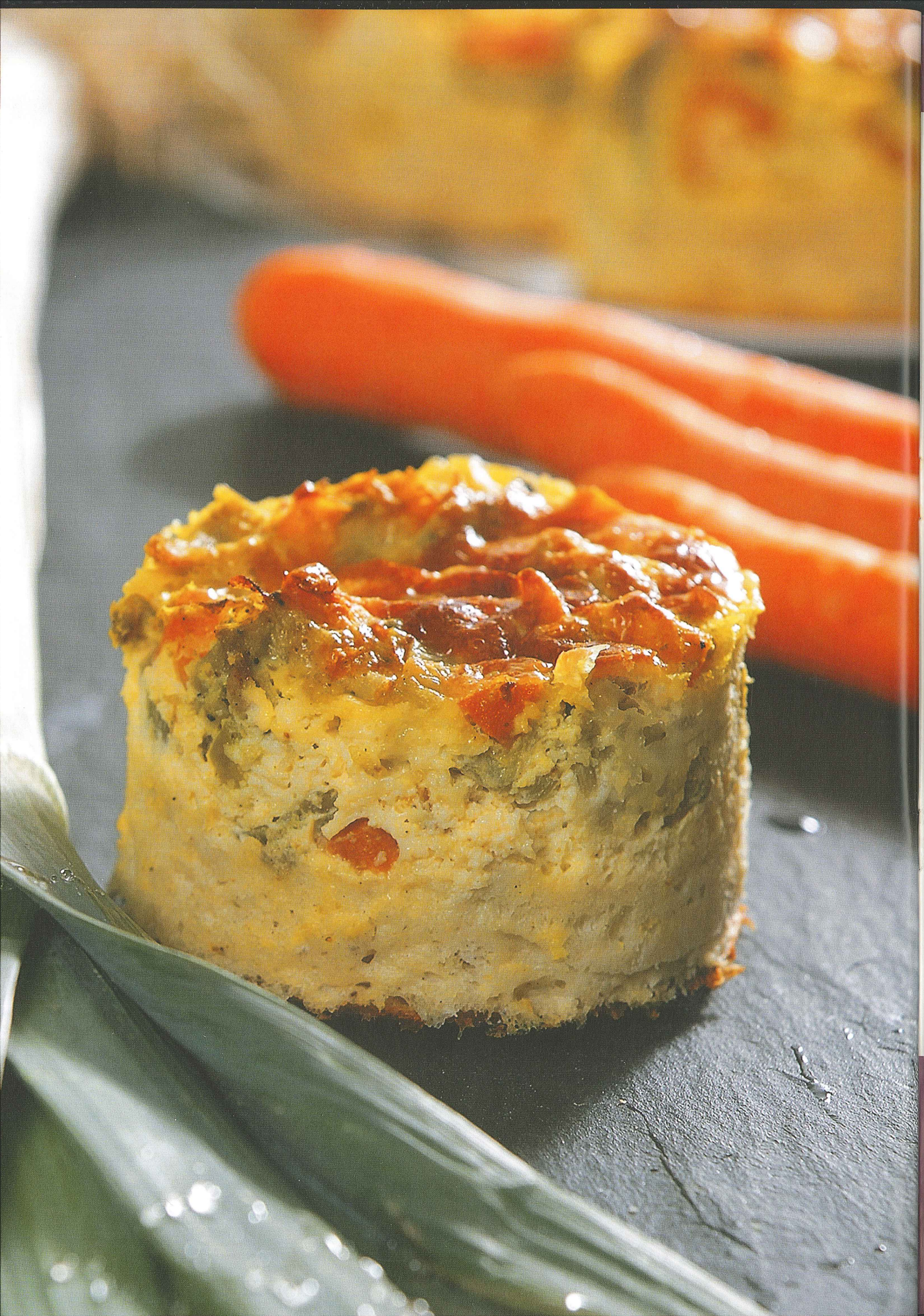


A 01 Backring 10 cm



A 02 Backring 8 cm







# Mini-Pizza

## Zutaten Hefeteig:

400 g Mehl  
 ½ Pck. *LECO*-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 Bratengewürz  
 1 Prise Muskat

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.



S 90 Törtchen-Ausstecher 12er Set



A 92 Ring fest ø 20 cm





# 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.



B 18 Schnittenteiler



A 05 Backschnitte verstellbar





#### Impressum:

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

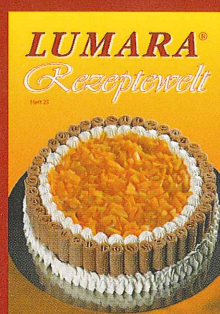
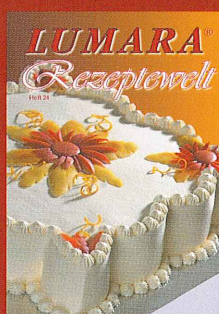
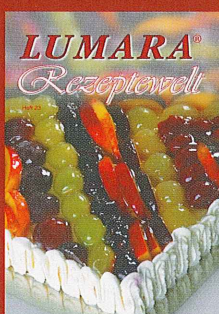
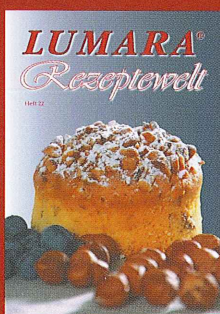
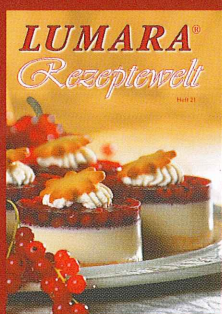
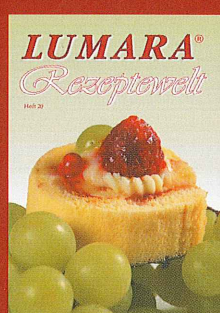
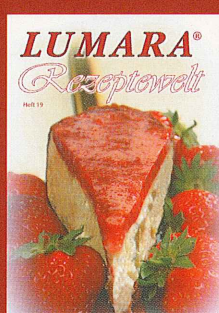
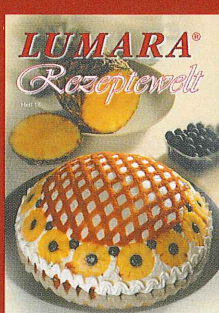
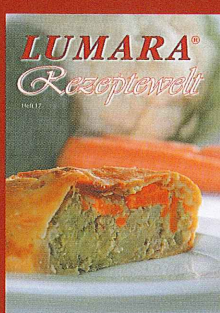
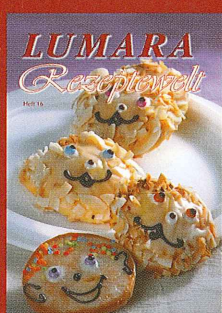
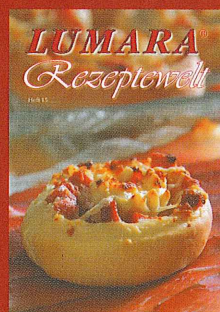
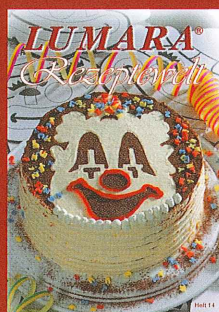
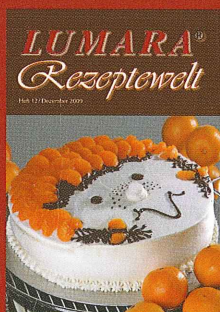
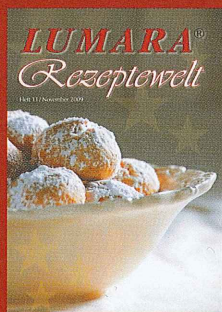
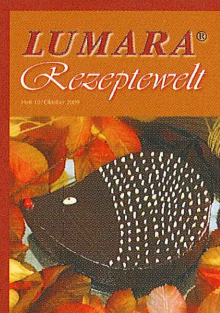
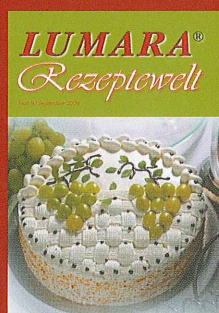
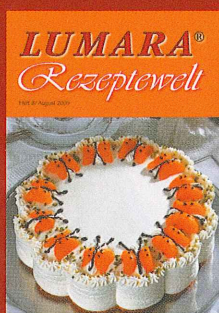
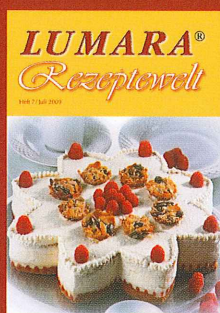
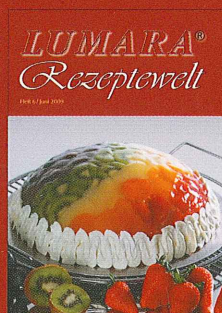
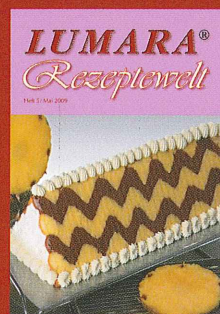
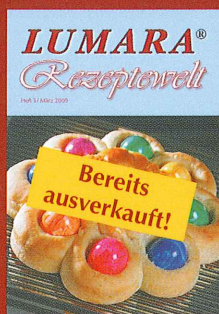
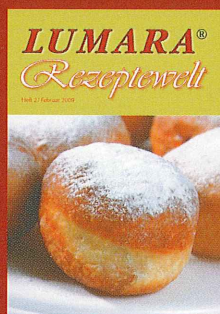
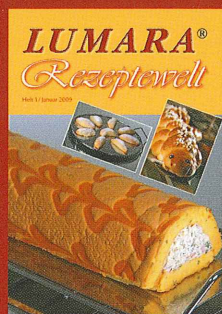
Fotos: I. Wagner (Foto Hirsch, Nördlingen)

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

Alle Rechte vorbehalten



# LUMARA® - Rezeptwelten von Heft 1-25



## LUMARA®

Oettinger Straße 4 · 86744 Hainsfarth  
Telefon 0 90 82 / 10 88 · [www.lumara.de](http://www.lumara.de)