

Aioli-Sauce

Zutaten für ca. 2dl

- | | |
|-------------------------|---------|
| • Kartoffeln | 50g |
| • Knoblauch | 15g |
| • Salz | 1 Prise |
| • Eigelb | 1 Stück |
| • Sonnenblumenöl | 115g |
| • Zitronensaft | 5g |
| • Salz | 1 Prise |
| • Cayennepfeffer | Wenig |

Zubereitung:

1. Kartoffeln im Wasser kochen oder Dämpfen, etwas auskühlen lassen und schälen.
2. Die ausgekühlten Kartoffeln pürieren und den Knoblauch durch eine Knoblauchpresse drücken.
3. Den Knoblauch mit dem einer Prise Salz vermischen
4. Kartoffelpüree, Eigelb und Knoblauch zu einer glatten Masse verrühren.
5. Sonnenblumenöl in feinem Faden unter tüchtigem schwingen unterrühren.
6. Mit Zitronensaft, Salz und Cayennepfeffer abschmecken.

Blitz-Pizzateig

Zutaten für 4 Personen:

- Mehl 450g
- Wasser lauwarm 250 ml
- Salz 1 TL
- **Sonnenblumenöl** 2 EL
- Backpulver 2 TL
- Tomatensauce 200g

Zubereitung:

1. Backofen auf 200°C Umluft vorheizen das Backblech ohne das Backpapier im Ofen lassen.
2. Mehl, Backpulver und das Salz in eine Schüssel geben und verrühren.
3. Anschliessend mit dem Wasser und dem Sonnenblumenöl von der Mitte aus einen geschmeidigen Teig kneten und zu einer oder mehreren Kugeln formen.
4. Den Teig 5-10 min ruhen lassen und anschliessend dünn ausrollen.
5. Mit der Tomatensauce bestreichen und mit beliebigen Zutaten belegen.
6. Pizza mit einem Backpapier auf das heisse Backblech geben und 7-10min Backen.

Marmor-Gugelhupf *mit Sonnenblumenöl*

Zutaten für 1 Portion

- Backpulver 0,5 Pk
- Eier 4 Stück
- Kakaopulver 2 EL
- Mehl 250g
- Salz 1 Prise
- **Sonnenblumenöl** 150 ml
- Vanillezucker 1 Pk
- Wasser 140 ml
- Zitronensaft 1 TL
- Zucker 270g

Zubereitung:

1. Eier mit dem Zucker, Vanillezucker und Zitronensaft in einer Schüssel schaumig rühren.
2. Danach abwechslungsweise Wasser und Sonnenblumenöl unter die Masse rühren.
3. Anschliessend das Mehl mit dem Backpulver mit Hilfe eines Siebes in die Masse sieben und zu einem glatten Teig rühren.
4. Nun die Hälfte des Teiges in eine mit Butter eingefettete Gugelhupf form geben. Dem restlichen Teig das Kakaopulver beifügen, vermischen und genauso in die Form geben.
5. Mit einer Gabel zügig durch den Teig fahren.
6. Den Gugelhupf bei Umluft 160°C im Backofen 50-60min backen.

Hinweis: Um zu prüfen das der Kuchen durchgebacken ist kann man einen Spiess in den Kuchen stechen, beim Herausziehen sollte kein Teig mehr daran haften.

Kürbis Donat

Zutaten für 1 Portion

- Weismehl 600g
- Lauwarme Milch 150 ml
- Trockenhefe 1 Pack
- Zucker 150g
- Eigelb 4 Stück
- Kürbis, gedämpft, püriert 300g
- Butter, flüssig 75g
- Salz ½ TL
- Puderzucker 1 Pack
- **Sonnenblumenöl** zum Frittieren

Zubereitung:

1. Milch und Hefe gut mischen.
2. Das Mehl, Salz und den Zucker in einer Schüssel mischen und in der Mitte eine Kule bilden.
3. Die Hefemischung, Kürbis, Eigelb und die Butter zugeben und zu einem elastischen Teig vermischen.
4. Den Teig ca. 10min ruhen lassen
5. Aus dem Teig nun Kugeln von ca. 40g formen und diese auf einem bemehlten Bleck nochmals 15-20min gehen lassen.
6. Die Kugeln im heissen Fritieröl (170°C) frittieren.
7. Auf einem Küchenpapier etwas abtropfen lassen und mit Puderzucker bestäuben.

Hinweis: Die Donuts können auch mit einer Beliebigen Füllung gefüllt werden.

Frittiertes asiatisches Brot

Zutaten für 1 Portion

- Weismehl 305g
- Backpulver 1 ½ TL
- Zucker ½ TL
- Lauwarmes Wasser 2 EL
- Trockenhefe 2 EL
- Wasser 250 ml
- Natron 1 TL
- Zitronensaft ½ TL
- Backpulver 2 2 TL
- Salz 2 TL
- **Sonnenblumenöl** zum Frittieren

Zubereitung:

1. Trockenhefe und Zucker mit 2 EL lauwarmen Wasser mischen und 10min stehen lassen.
2. Das Weismehl und Backpulver 1 in einer Schüssel mischen und in der Mitte eine Kule bilden.
3. Das Wasser mit dem Natron, Zitronensaft, Backpulver 2 und dem Salz Beigeben.
4. Die Hefemischung dazugeben und mindestens 5min zu einem geschmeidigen Teig kneten.
5. Den Teig auf einer bemehlten Fläche zu einem Quadrat ausrollen und die Hälfte mit etwas Wasser einpinseln.
6. Nun den Teig überschlagen und fingerdicke Streifen schneiden (2 x 5 cm).
7. Die Streifen 2-3 mal verdrehen und im heissen Fritieröl (170°C) goldgelb frittieren.

Hinweis: Nach belieben kann auch der mit Wasser bestrichene Teil vor dem überschlagen mit verschiedenen Gewürzen bestreut werden.

Backteig / Bierteig

Zutaten für 250g

- Weismehl 98g
- Bier 98g
- **Sonnenblumenöl** 15g
- Eiweiss 40g
- Salz 1 Prise

Zubereitung:

1. Bier zum Weismehl geben und zu einer knollenfreien Masse verrühren.
2. Mit dem Sonnenblumenöl abdecken bzw. Öl dazugeben.
3. Das Eiweiss kurz vor dem Gebrauch steif schlagen und zusammen mit dem Salz vorsichtig unter die Masse ziehen.

Hinweis: Anstelle des Bieres kann auch Most verwendet werden.

Apfelküchlein

Zutaten für 4 Portionen

- Apfel, geschält, ohne Kerngehäuse 2-3 Stk
- Zitronensaft 20g
- Zucker 1 20g
- Weismehl 40g
- Backteig / Bierteig 250g
- Zucker 2 40g
- Zimt 1 Prise
- **Sonnenblumenöl** zum Frittieren

Zubereitung:

1. Die Äpfel in 1cm dicke Scheiben schneiden und mit dem Zitronensaft und Zucker 1 marinieren.
2. Zucker 2 mit dem Zimt vermischen.
3. Die Apfelscheiben im Mehl wenden und gut abklopfen.
4. Nach dem Mehlieren die Apfelscheiben im Backteig wenden und bei 170°C goldgelb frittieren.
5. Herausnehmen und auf einem Küchenpapier abtropfen lassen.
6. Apfelküchlein im Zimtzucker wenden und gleich servieren.

Schenkeli

Zutaten für 1 Portion

- Butter 50g
- Zucker 120g
- Eier 100g
- Zitrone 1 Stk
- Salz 1 Prise
- Weissmehl 240g
- Backpulver 2g
- **Sonnenblumenöl** zum Frittieren

Zubereitung:

1. Weissmehl und Backpulver zusammen sieben.
2. Weiche Butter mit dem Mixer schaumig rühren.
3. Die Schale der Zitrone abreiben.
4. Zucker, Eier, Zitronenabrieb und das Salz dazugeben und daruntermischen.
5. Weissmehl mit dem Backpulver begeben und zu einem Teig kneten.
6. Den Teig zu Stangen rollen und in Stücke von 15-20g schneiden und formen.
7. Im heissen Sonnenblumenöl goldgelb frittieren und auf Küchenpapier abtropfen lassen.