

CALEIDOLEX®

Dark Interior Design



Pizzabrot einmal anders... Gruseliger Kürbis pikant

Teig und Zubereitung wie im Rezept zu
"Pizzabrot einmal anders
Lustige Fledermäuse & Knochen"
beschrieben!

Den Teig am besten immer zu kleinen Platten ausrollen (ca. 1 cm dick),
- der Teig lässt sich schwer großflächig ausrollen. Mit den
Ausstechformen durch sehr festes Aufdrücken die
Kürbisse ausstechen. Eventuell von der Rückseite etwas gegen-
drücken, damit sich die Augen und der Mund herauslösen lassen.
Auf ein Backblech mit Backpapier legen und pikant würzen,
in unserem Beispiel mit Kräutersalz, Paprika scharf, Knoblauch-
kräuter und Curry.

Diese und andere besondere Ausstechformen finden Sie im
Onlineshop unter: www.caleidolex.de
Kürbis Artikel-Nr.101873

Rezeptideen

www.caleidolex.de

CALEIDOLEX[®]

Dark Interior Design



Rezeptideen
www.caleidolex.de

CALEIDOLEX®

Dark Interior Design

Nusskuchen einmal anders... für alle Ritter & Prinzessinnen



Für den Teig:
200 g Margarine
250 g Zucker
1 Päckchen Vanillzucker
5 (L) - 6 (M) Eier
200 g Weizenmehl
3 gestr. Teel. Backpulver
250 g gemahlene Haselnüsse
3 Eßl. Rum
Etwas Paniermehl für die Form
2 Eßl. Puderzucker
Backofen vorheizen:
ca. 190 Grad oder 175 Grad (Umluft)



Die Backform gründlich ausfetten, dabei alle Ritzen und Ecken beachten. Danach mit Paniermehl ausstreuen, den Überschuss abkippen. Die Margarine in einer Schüssel mit dem elektrischen Handrührgerät schaumig schlagen, den Zucker, Vanillzucker und Eier hinzugeben. Alles zu einer schaumigen Creme verrühren. Das Mehl mit dem Backpulver vermischen und unter Rühren langsam zugeben, am besten mit einem Mehlsieb. Die Masse mit der höchsten Stufe des Handrührgerät gut durchrühren. Anschließend die gemahlene Haselnüsse und den Rum zugeben und nochmals gut durchrühren. Den Teig mit einem Teigschaber gleichmäßig in die vorbereitete Form füllen. Den Kuchen im unteren Drittel in den vorgeheizten Backofen schieben. Die Backzeit beträgt ca. 50 Minuten. Gegen Ende der Backzeit den Bräunungsgrad prüfen und ggf. die Form mit Alufolie abdecken. Nach Ende der Backzeit die Stäbchenprobe machen. Den Kuchen etwa 15 Minuten in der Form ruhen lassen, dann vorsichtig stürzen und auskühlen lassen. Vor dem Servieren mit Puderzucker bestäuben.
GUTEN APPETIT!

Diese und andere besondere Backformen finden Sie im
Onlineshop unter: www.caleidolex.de
Backform Burg Artikel-Nr. 10943

Rezeptideen

www.caleidolex.de

CALEIDOLEX[®]

Dark Interior Design



Rezeptideen
www.caleidolex.de

CALEIDOLEX®

Dark Interior Design

Pizzabrot einmal anders... Lustige Fledermäuse & Knochen



Für den Teig:
300 g Weizenmehl
1 Päckchen Hefe
4 Eßl. Speiseöl
1 gestrichener Teel. Salz
knapp 1/8 l lauwarme Milch



Backofen vorheizen:
ca. 200 Grad oder 180 Grad (Umluft)

Das Mehl in eine Schüssel sieben und mit der Hefe vermischen. Alle übrigen Zutaten hinzugeben und mit dem elektrischen Handrührgerät mit Knethaken erst niedrig, dann auf höchster Stufe bis zu 4 Minuten kneten. Den Teig im Warmen stehenlassen, bis er etwa doppelt so hoch aufgegangen ist und ihn dann nochmals mit der höchsten Stufe des Handrührgerät durchkneten.

Nun den Teig zu einer Platte ausrollen (ca. 1 cm dick) und mit den Ausstechformen durch festes Aufdrücken die Fledermäuse und Knochen ausstechen. Auf ein Backblech mit Backpapier legen und je nach Geschmack würzen, z.B. mit Kräutersalz etc.

Die Backzeit ist ähnlich dem Plätzchenbacken eher kurz, ca. 10 Minuten. Es empfiehlt sich jedoch dabei zu bleiben, um die Pizzateilchen genau dann aus dem Ofen zu holen, wenn sie leicht zu bräunen beginnen.

GUTEN APPETIT!

Diese und andere besondere Ausstechformen finden Sie im Onlineshop unter: www.caleidolex.de
Fledermaus Artikel-Nr. 100008 & Knochen Artikel-Nr. 100944

Rezeptideen

www.caleidolex.de

CALEIDOLEX®

Dark Interior Design



Rezeptideen

www.caleidolex.de