Futjes



Leckeres norddeutsches Gebäck

Futjes sind ein nordfriesisches Gebäck. Das aber sehr variiert wird. Es wird traditionell auch zu Weihnachten oder Sylvester gegessen.

Beim Recherchieren fand ich Rezepte der Insel Sylt, der Stadt St. Peter-Ording und auch vom Nordfriesland-Tourismus. Alle trafen nicht das, was ich über dieses Gebäck wusste.

Fündig wurde ich dann bei einem Rezept der Halbinsel Nordstrand, von Großmutter Duewel. Darin fanden sich sowohl die beiden verschiedenen Teige – Brandteig als auch Hefeteig – als auch die Zugabe von Rosinen wieder. Als buk ich dies einmal nach.

Rezepten für Süßspeisen und Gebäck soll man eigentlich immer wort- und vor allem mengengetreu folgen. Sie können sonst schnell schief gehen. Aber auch bei dem gefundenen Rezept fand

ich Ungereimtheiten. Ein Brandteig nur mit Milch und Mehl, danach die Zugabe von Eiern? In anderen Grundrezepten für einen Brandteig fand sich zumindest auch noch Fett vor. Also habe ich das Rezept abgeändert.

Und Hefe mit Zucker, Salz und Backpulver verrühren, damit sie sich auflöst? Ohne Flüssigkeit? Erschien mir nicht schlüssig. Wobei ich den aufgeführten Natron schon durch Backpulver ersetzt hatte.

Und diese Hefemischung zum Brandteig geben, damit vermischen und alles 3 Stunden gehen lassen? Aber danach zusätzlich nochmals Mehl untermischen und nochmals gehen lassen? Auch das ist nicht schlüssig.

Also habe ich nochmals modifiziert: 1 Esslöffel Wasser zur Hefe zum Auflösen. Und das Mehl direkt zur Hefe-Brandteig-Mischung und dann 3 Stunden gehen lassen. Und als Finishing die Rosinen untermischen und nochmals 1 Stunde gehen lassen.

Wichtig ist aber noch der folgende Umstand: Die wenigsten privaten Amateur-Küchen verfügen über zwei Fritteusen, wie sie Profiköche in ihren Küchen im Restaurant haben. Eine für die pikanten, herzhaften, salzigen Produkte zum Frittieren. Und die zweite für süße Produkte für Süßspeisen oder Gebäck. Machen Sie auf keinen Fall den Fehler, die Futjes als Süßspeise in einer Fritteuse zu frittieren, in der Sie Tage zuvor Pommes Frites, Fleisch oder Innereien frittiert haben. Und das Frittierfett entsprechend braun und gebraucht aussieht und die Aromen dieser Speisen angenommen hat. Verwenden Sie auf alle Fälle nur eine Fritteuse, die a) nur für Süßspeisen verwendet wird oder b) in der Sie das Frittierfett frisch erneuert haben. Und das somit goldgelb, frisch, rein und aromenfrei ist.

Sie haben sonst das gleiche Ergebnis, wie wenn Sie mit einem Messer auf einem Schneidebrett, mit und auf dem Sie zuerst die Zwiebeln für den Braten geschnitten haben, nun auch das Obst

für das Dessert schneiden: Die Süßspeise schmeckt nach Zwiebeln!

Die Arbeit und das Hantieren mit dem Brandteig macht Spaß, es ist anders, als wenn man einen Hefeteig oder Mürbeteig zubereitet. Und die oben aufgeführten Änderungen im originalen Rezept haben sich als gut bewahrheitet. Denn der Brandteig und somit die Futjes gelingen wirklich hervorragend.

Sie formen übrigens aus dem Hefe-Brandteig keine Kugeln, sondern drücken oder zupfen die mit dem Backlöffel abgestochenen Stückchen in etwa kugelförmig zurecht. Es entstehen somit eher unförmige Brocken oder Teilchen. Aber das macht das Gebäck gerade so ansprechend und liebenswert.

Futjes sind kein leichtes Gebäck wie ein Blätterteig oder ein Soufflé, sondern ein eher schweres Gebäck. Das hängt allein schon damit zusammen, dass sie ja frittiert werden und somit eher fett sind. Aber sie sind lecker. Und sie schmecken aufgrund der Zutaten für den Hefeteig sowohl süß als auch salzig. Nachbacken!

Wenn Sie nachlesen wollen, was ein Exil-Nordfriese zu den Fujtes zu schreiben hat, lesen Sie hier in der Cellerscher Zeitung nach – wohlgemerkt die Bildunterschrift des verwendeten Fotos beachten.

Zutaten für etwa 15 Futjes:

Für den Brandteig:

- 125 ml Milch
- 125 ml Wasser
- 1 Prise Salz
- 100 g Butter
- 200 g Mehl
- 4 Eier

Für den Hefeteig:

- 1 Würfel Hefe
- 1 EL Zucker
- 1/2 TL Natron
- 1 EL Salz
- 1 EL Wasser
- 250 g Mehl

Zusätzlich:

- 125 g Rosinen

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 4 Stdn. | Frittierzeit 6–8 Min. pro Durchgang je nach Größe der Futjes



Kross und knusprig

Zubereitung:

Für den Brandteig:

Milch, Wasser, Salz und Butter in einen Topf geben und zum Kochen bringen. Mehl auf einmal hinzufügen und sofort mit

einem Koch- oder Backlöffel zu einem kompakten Teig verrühren.

Teig bei mittlerer Hitze so lange rühren, bis er sich zu einem Kloß formt und vom Topfboden ablöst. Teig mit dem Koch- oder Backlöffel mehrmals auf den Topfboden drücken und einige Minuten „abbrennen“, wodurch sich eine weiße Schicht auf dem Topfboden bildet. Dann Topf vom Herd nehmen.

Brandteig in eine Schüssel geben und mehrere Minuten ruhen und erkalten lassen. Es ist wichtig, dass Sie die Eier einzeln aufschlagen, verquirlen und dann unter den Brandteig rühren und vermischen. Geben Sie die Eier auf einmal hinzu, ist der Brandteig nicht in der Lage, alle Eier aufzunehmen und sich mit ihnen zu vermischen und die beiden Teile trennen sich. Also jedes Ei einzeln aufschlagen, in eine Schale geben, mit dem Schneebesen verquirlen, zum Brandteig geben und untermischen. Das Prozedere noch drei Male wiederholen. Dann den Teig so lange kneten oder rühren, bis ein geschmeidiger Teig entsteht. Der Brandteig ist fertig, wenn er einen schönen Glanz hat und zäh vom Löffel fällt.

Für den Hefeteig:

Hefe, Zucker, Backpulver und Salz in eine Schale geben. Wasser dazugeben und alles gut auflösen und verrühren. Unter den Brandteig mischen. Mehl dazugeben, alles vermischen und verkneten und den Teig in der Schüssel zugedeckt 3 Stunden an einem warmen Ort gehen lassen.

Zum Schluss:

Rosinen in den Teig geben und untermischen. Die gesamte Masse nochmals in der Schüssel 1 Stunde zugedeckt an einem warmen Ort gehen lassen.

Für das Frittieren:

Fett in der Fritteuse auf 170 °C erhitzen. Mit dem Backlöffel grobe Stückchen aus dem Teig herausdrücken und grob

kugelförmig zusammendrücken. Sie sollen die Größe eines Golfballs oder maximal Tennisballs haben. Je nach Größe der Brocken die oben angegebene Frittierzeit in das siedende Fett geben. Futjes in mehreren Durchgängen frittieren. Jeden Durchgang auf Küchenpapier legen und abtropfen lassen. In eine Schüssel geben.

Servieren. Guten Appetit!

Herzhafte Tarte mit Schafskäse, Burrata und Gemüse-Brotaufstrich



Leckere, herzhafte Tarte
Diese Tarte bekommt einen Hefeteig, da es eine herzhafte und

pikante Tarte wird. Denn für die Füllmasse, also den Eierstich, wird ein Glas Gemüse-Brotaufstrich mit kräftiger Paprikanote zweckentfremdet und in diesen eingerührt. Des Weiteren kommen kleingeschnittener Schafskäse und Burrata in die Füllmasse. Der flüssige Anteil der Burrata, also der weiche Kern des Käses, kommt zu der Sahne, die für den Eierstich Royale verwendet wird, ansonsten besteht die Gefahr, dass der Eierstich zu sehr verwässert wird. Alles in allem eine sehr leckere, schmackhafte und käsige Tarte!

Zutaten:

Für den Hefeteig:

- Grundrezept

Für den Eierstich Royale:

- 4 Eier
- 200 ml Sahne (einschließlich der Flüssigkeit der Burrata)

Für die Füllung:

- 135 g Gemüse-Brotaufstrich (Paprika-Chili mit Kichererbse, 1 Glas)
- 180 g Schafskäse (1 Packung)
- 120 g Burrata (1 Packung)

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 1 Std. 50 Min. | Backzeit 30 Min. bei 170 °C Umluft



Mit zweierlei Käse und Gemüse-Brotaufstrich

Zubereitung:

Hefeteig nach dem Grundrezept zubereiten. 1,5 Stdn. im Warmen gehen lassen.

Schafskäse in sehr kleine Würfel schneiden und in eine Schale geben.

Burrata halbieren, innere Flüssigkeit zu der Sahne in ein Glas geben. Festen Teil in kleine Stücke schneiden und zum Schafskäse geben.

Eierstich in einer Schüssel zubereiten. Brotaufstrich mit dem Schneebesen unterrühren. Käse dazugeben und alles mit dem Backlöffel vermischen.

Masse auf den ausgedrückten Hefeteig in der Spring-Backform geben und verteilen.

Die oben angegebene Zeit auf mittlerer Ebene im Backofen backen.

Backform herausnehmen und Tarte abkühlen lassen. Backform und -papier entfernen. Tarte auf eine Kuchenplatte geben. Stückweise anschneiden und servieren. Guten Appetit! Restliche Tarte im Kühlschrank aufbewahren.

Gemüsepizza-Tarte



Sehr gut gelungene, herzhafte Tarte
Zutaten:

Für den Hefeteig:

- Grundrezept

Für die Tarte:

- Grundrezept



Sehr lecker und würzig

Für die Füllung:

- ein Stück Butternusskürbis
- ein Stück Aubergine
- ein Stück Zucchini
- 1 roter Spitzpaprika
- 15 Cherrydatteltomaten
- 1 grüne Peperoni
- 1 rote Peperoni
- einige Blätter Mini Pak Choi
- einige Blätter Mangold
- 2 Stängel Staudensellerie
- 1 TL BBQ-Gewürzmischung
- Salz
- Pfeffer
- Zucker

Für den Belag:

- 400 g Raclettekäse (etwa 12 Scheiben)

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 20 Min. | Backzeit 30 Min. bei 170 °C Umluft



Mit kräftigem Käse als Abdeckung und Garnitur

Zubereitung:

Hefeteig nach dem Grundrezept zubereiten und mehrere Stunden zugedeckt gehen lassen.

Gemüse putzen, möglichst in kurze, schmale Stifte schneiden und in eine Schüssel geben.

Öl in einer großen Pfanne erhitzen und Gemüse darin etwa 10 Minuten unter Rühren kräftig anbraten, es sollen sich Röststoffe bilden. Mit BBQ-Gewürzmischung, Salz, Pfeffer und einer Prise Zucker würzen. Alles vermischen, in eine Schüssel geben und gut abkühlen lassen.

Eierstich für die Füllmasse zubereiten. Eierstich auf das abgekühlte Gemüse geben und alles gut vermischen.

Gemüsemischung in den Hefeteig in der Backform geben und alles gut verteilen. Raclette-Käse oben auf die Gemüsemischung legen, damit die ganze Tarte damit belegt ist.

Tarte die oben angegebene Zeit auf mittlerer Ebene in den Backofen geben.

Tarte herausnehmen und abkühlen lassen. Backform und -papier entfernen. Auf eine Kuchenplatte geben. Stückweise anschneiden. Servieren. Guten Appetit!

Grünkohltarte



Pikant, herzhaft und leicht salzig

Zutaten:

Für den Hefeteig:

- Grundrezept

Für die Tarte:

- Grundrezept

Zusätzlich:

- 1 kg Grünkohl
- 6 Knoblauchzehen
- Salz

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 15 Min.

Backzeit 30 Min. bei 170 °C Umluft



1 kg Grünkohl wurden verarbeitet
Zubereitung:

Hefeteig nach dem Grundrezept zubereiten.

Grünkohl etwa 5–10 Minuten in einem großen Topf mit etwas kochendem Wasser garen, damit er etwas zusammenfällt. Entweder vor oder nach dem Garen Grünkohl grob zerkleinern. Grünkohl aus dem Topf nehmen, in eine Schüssel geben und abkühlen lassen.

Knoblauch schälen, mit einem breiten Messer flach drücken und kleinschneiden. Zum Grünkohl geben. Kräftig salzen. Alles vermischen.

Füllmasse der Tarte nach dem Grundrezept zubereiten. Eierstichmasse zum Grünkohl geben und alles gut vermengen. Tartemasse in den Hefeteig in der Spring-Backform geben, gut verteilen und etwas andrücken.

Tarte die oben angegebene Zeit auf mittlerer Ebene in den Backofen geben.

Tarte herausnehmen und abkühlen lassen. Backform und -papier entfernen. Tarte auf eine Kuchenplatte geben. Stückweise anschneiden. Servieren. Guten Appetit!

Tomatentarte

Oohh, beim ersten Blick auf die Foodfotos werden Sie sicherlich gesagt haben, welch schöne, farbenfrohe Tarte! Sicherlich eine leckere, süße Tarte mit Erdbeeren oder Heidelbeeren. Mit etwas grün gefärbtem Kandis dekoriert.



Farbenfroher Kuchen

Ich muss Sie leider enttäuschen. Diese Tarte ist eine pikante Tarte aus Tomaten. Was macht man, wenn man mehrere Packungen an Cherrydatteltomaten vorrätig hat und diese verwerten will? Und in den letzten Tagen deswegen diverse Pastagerichte, Ragouts und Gulaschs mit diversen unterschiedlichen Tomatensaucen gekocht hat und diese Option der Verwertung somit schon ausgeschöpft ist?

Nun, Sie pürieren die Tomaten einfach in der Küchenmaschine zu einem Brei. Geben für mehr Geschmack in Olivenöl glasig gedünstete Zwiebeln und Knoblauch hinzu. Würzen mit etwas Salz und Pfeffer.

Und dann geben Sie, und das ist sehr wichtig, der Menge der Flüssigkeit der Tomaten entsprechend Speisestärke dazu und pürieren sie unter. Bei etwa 1 l Flüssigkeit sind dies etwa 10 Esslöffel Speisestärke, also 1 Esslöffel pro 100 ml Flüssigkeit.

Für die pikante Tarte bereiten Sie dann einen leckeren

Hefeteig zu und breiten diesen in einer Spring-Backform aus. Und in diesen Hefeteig geben Sie die Tomatenmasse. Der Backofen bäckt ja die Tarte bei 170 °C, somit wird die Tomatenmasse mit der Speisestärke zum Kochen gebracht, sie bindet ab und wird dadurch fest.

Nach dem Backen lassen Sie die Tarte auf einer Kuchenplatte gut erkalten, damit sie schön fest ist.



Mit Petersilie bestreut

Und da man leckere, süße Tartes auch gern mit etwas Schokoladenstreuseln dekoriert, greife ich hier zum gleichen Prinzip und verwende für die Dekoration einen Bund frische Petersilie, die ich kleinschneide und damit die Tarte bestreue.

Auf diese Weise hat man eine wirklich sehr schöne, farbenfrohe Tarte, die dieses Mal eben nicht süß schmeckt, sondern pikant, aber auch fruchtig nach Tomate. Auch die Zwiebel- und Knoblauchnote kommt im Hintergrund leicht durch.

Essen Sie die Tartestücke am besten aus der Hand. Der Hefeteig ist auch sehr lecker und passt gut zur pikanten Tarte dazu.

Für den Hefeteig:

Für die Füllmasse:

- 4 Packungen Cherrydatteltomaten à 250 g
- 10 EL Speisestärke
- 2 Zwiebeln
- 4 Knoblauchzehen
- Salz
- Pfeffer
- Olivenöl

Zum Dekorieren:

- 1 Bund Petersilie

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 10 Min. | Verweildauer im Backofen 30 Min. bei 170 °C



Kein süßer, sondern ein pikanter Kuchen
Hefeteig nach dem Grundrezept zubereiten.

Zwiebeln und Knoblauch schälen, kleinschneiden und in eine Schale geben.

In einer Pfanne mit etwas Olivenöl glasig dünsten. In die Schale zurückgeben.

Tomaten in der Küchenmaschine fein pürieren. Zwiebeln und Knoblauch dazugeben. Speisestärke hinzugeben. Alles gut vermischen. Salzen und pfeffern.

Tomatenmasse auf den Hefeteig geben und verteilen.

Tarte die oben angegebene Zeit auf mittlerer Ebene in den Backofen geben.

Herausnehmen, abkühlen lassen, Backform und -papier entfernen und Tarte auf eine Kuchenplatte geben.

Petersilie kleinschneiden und Tarte damit dekorieren.

Stückweise anschneiden und servieren. Guten Appetit!

Käse-Tarte mit Kräutern, Speck und Gemüse



Sehr schmackhafte und würzige Tarte
Mit diesem Rezept gelingt Ihnen eine exzellente, sehr schmackhafte Tarte. Probieren Sie es aus.

Zur normalen Füllmasse einer Tarte kommen noch geriebener Gouda, frische Kräuter, Speckwürfel und Spitzpaprika.

Die Tarte mutet beim Essen an wie eine frische Pizza. Am besten servieren Sie sie sogar noch leicht warm.

Sie ist einfach exzellent und sehr schmackhaft. Der

Käsegeschmack kommt gut durch. Dann leicht die frischen Kräuter. Auch der vegane Speck ist leicht zu schmecken. Und die Spitzpaprikas machen den Genuss noch etwas gemüsiger.

Und glücklicherweise gelingt auch der vegane Hefeteig. Diese pikante und würzige Tarte benötigt auch einen pikanten Boden. Also einen Hefeteig. Da ich keine tierische Milch mehr vorrätig hatte, habe ich für den Hefeteig vegane Milch aus Erbsenprotein verwendet. Und siehe da, der Boden gelingt.



Das sieht doch schon einmal gut aus …
Alles in allem ein wirklich rundum schmackhafte, würzige und pikante Tarte. Ich empfehle sehr das Nachbacken!

Für den Hefeteig:

- Grundrezept

Anstelle 175 ml tierische Milch ebensoviele vegane Milch (aus

Erbsenprotein) verwenden

Für die Füllmasse:

- Grundrezept

Zusätzlich:

- 450 g geriebener Gouda (2 Packungen à 225 g)
- 100 g kleine Spitzpaprika (5 Stück)
- 100 g vegane Speckwürfel
- 15 g Schnittlauch (Packung)
- 15 g krause Petersilie (Packung)
- 15 g Salbei (Packung)
- 15 g Rosmarin (Packung)

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 15 Min. | Verweildauer im Backofen 40 Min. bei 170 °C Umluft



Mit Käse, Kräutern, Gemüse und Speck

Hefeteig nach dem Grundrezept zubereiten. Dabei anstelle tierischer Milch vegane Milch verwenden.

Spitzpaprika putzen, längs halbieren und quer in feine Streifen schneiden. In eine Schale geben.

Blättchen von Salbei und Rosmarin abzupfen. Alle Kräuter mit einem großen Messer kleinschneiden. In eine Schale geben.

Käse, Speckwürfel, Kräuter und Spitzpaprika in eine große Schüssel geben.

Füllmasse nach dem Grundrezept zubereiten. Über die Käsemasse geben. Mit der Hand gut vermischen.

Füllmasse auf den Hefeteig in der Backform geben und gut verteilen.

Tarte die oben angegebene Zeit auf mittlerer Ebene im Backofen backen.

Herausnehmen, abkühlen lassen, Backform und Backpapier entfernen und auf eine Kuchenplatte geben. Stückweise anschneiden und servieren. Guten Appetit!

Spitzkohltarte mit Bauchspeck



Auch lauwarm mit einem Bier genießbar

Fragen Sie sich vielleicht, was für einen Kuchen Sie passend zum heutigen Vatertag backen können? Ich hätte da eine Idee. Und zwar eine pikante, herzhafte und sehr schmackhafte Tarte. Mit der Hauptzutat Spitzkohl. Verfeinert und gewürzt mit etwas kleingewürfeltem Bauchspeck.

Ich habe eine der wenigen Male mich rechtzeitig orientiert und mich entschieden, für eine pikante und herzhafte Tarte natürlich auch einen eben solchen Teig und somit Boden zuzubereiten. Normalerweise bevorzuge ich ja einen Mürbeteig. Aber dieser ist eigentlich eher für süße Tarte geeignet. Für die Tarte aus diesem Rezept ist doch viel eher ein passender Hefeteig geeignet. Und so habe ich diesen nach meinem Grundrezept zubereitet und die Tarte damit gebacken.

Die weitere Zutat, der kleingewürfelte Bauchspeck, gibt der Tarte ein wenig Würze. Und wenn Sie es noch würziger möchten, nehmen Sie einfach die doppelte Menge an Bauchspeck. Die Tarte verträgt dies gut.

Die Tarte hat nach dem Backen im Backofen sogar ein paar dunkle Spitzen im Spitzkohl bekommen. Aber sogar diese dunklen Röststoffe machen sich gut auf der Tarte und schmecken auch sehr gut.



Würzig mit Kohl und Speck

Eventuell wäre auch eine alternative Zubereitung möglich. Indem Sie noch einige Gewürze für die Tarte verwenden. Da bieten sich, fast schon gewohnt, Salz und Pfeffer an. Oder etwas außergewöhnlicher und raffinierter gemahlener Kreuzkümmel. Oder doch vielleicht lieber Paprikapulver? Probieren Sie es einfach aus. Es eignet sich alles für diese Tarte mit diesen Zutaten.

Und als pikante und herzhafte Tarte eignet sie sich somit gut für den Vater in der Familie. Vielleicht sogar in lauwarmem Zustand direkt aus dem Backofen. Und natürlich – auch wenn sich das ungewohnt anhört – passt sogar ein Glas frisches, kühles Bier dazu. Ganz gemäß des Vatertags.

Für den Hefeteig:

- Grundrezept

Für die Tarte:

- Grundrezept

Für die Füllmasse:

- 1 kleiner Spitzkohl
- 150 g durchwachsener Bauchspeck

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 15 Min. | Verweildauer im Backofen 40 Min. bei 170 °C Umluft

Hefeteig nach dem Grundrezept zubereiten.

Eierstich für die Tarte nach dem Grundrezept zubereiten.

Spitzkohl putzen und Strunk entfernen. Dann in kleine, quadratische Stückchen schneiden.

Schwarte des Bauchspecks entfernen. Speck in kleine Würfel schneiden.

Kohl und Speck in eine Schüssel geben. Eierstich dazugeben. Alles gut mit der Hand vermischen.

Füllmasse in die mit Backpapier ausgelegte Springbackform geben und gut verteilen.

Die oben angegebene Zeit auf mittlerer Ebene im Backofen backen.

Herausnehmen und leicht abkühlen lassen. Backform und Backpapier entfernen.

Entweder gleich lauwarm servieren. Oder ganz abkühlen lassen, stückweise anschneiden und dann servieren.

Guten Appetit! Und einen schönen Vatertag, wo auch immer Sie ihn feiern!

Auberginen-Thymian-Tarte



Sehr, sehr saftige Gemüse-Tarte

Hier habe ich einmal eine mediterrane Tarte kreiert.

Als Hauptzutat verwende ich Auberginen,

Und als Hauptgewürz frischen Thymian.

Als Boden eignet sich hier ein Hefeteig am besten.

Und als Krönung des Ganzen wird die Tarte auch noch mit Gouda überbacken.

Die Tarte ist nach dem Backen sehr saftig und frisch. Und sie hält sich im Kühlschrank auch noch einige Tage in dieser Weise.

Ich bereite die Tarte in meinem neuen Standherd mit Backofen mit Umluft zu. Ich kenne die Funktionsweisen des Backofens noch nicht genau und habe auch über die Zubereitungsarten wie Temperatur oder Betriebsarten noch wenig Erfahrung. In der Bedienungsanleitung für den Herd und den Backofen stehen für diverse Gerichte teilweise ganz andere Werte, als ich sie von meinem alten Backofen kenne. Daher bleibe ich beim Backen der Tarte lieber in der Küche sitzen und kann dann eventuell noch manuell eingreifen.

So habe ich mir es in der Küche gemütlich gemacht und einige Tassen Kaffee getrunken. Und mich bei dieser Gelegenheit endlich einmal im Internet über Kryptowährungen informiert, über die man ja fast täglich etwas in den Medien hört.

Ich führe Sie in die Welt der Bitcoin. Bitcoin, auch Kryptowährungen genannt, scheint die neue Norm im Finanzsektor zu sein. Die Einführung virtueller Währungen hat wirtschaftliche Aktivitäten schneller und attraktiver gemacht. Viele Menschen versuchen jedoch immer noch, sich darüber klar zu werden, was Bitcoin bedeutet. Bitcoin ist derzeit in aller Munde. Ob in den sozialen Medien, in Talkshows oder in Interviews – es gibt immer etwas über Kryptowährungen zu sagen.

Die Kryptowährung wurde 1998 entwickelt und die erste digitale Münze 2009 geschaffen. Einer der Hauptgründe, warum die Menschen mit der Idee virtueller Währungen liebäugeln, ist die zentralisierte und regulierte Natur des traditionellen Bankensystems.

Bitcoin ist allerdings nur eine der allerersten Kryptowährungen und die weltweit beliebteste. Einfach ausgedrückt ist Bitcoin eine dezentrale digitale Währung. Die

Besitzer sind als solche nicht bekannt, und anstelle von Namen werden Verschlüsselungsschlüssel für die Verbindung verwendet. Diese Verschlüsselungsschlüssel tragen dazu bei, dass Transaktionen personalisiert und sicher sind.

Bitcoin wurde für die Übermittlung von Geld über das Internet geschaffen, wodurch die Schwierigkeiten von Papierwährungen wegfallen. Sie wurde entwickelt, um ein System bereitzustellen, das frei von Kontrolle funktioniert und eine vernetzte Welt schafft. Diese Währung ist nicht nur einer Nation vorbehalten, sondern steht allen Ländern zur Verfügung. Sie können Bitcoin verwenden, um Dinge von Händlern zu kaufen und für Waren oder Dienstleistungen zu bezahlen. Sie können auch mit Bitcoin handeln, entweder gegen Währungen wie USD oder andere Kryptowährungen. Interessanterweise können Sie Bitcoin auch mit einer Kreditkarte kaufen und den entsprechenden Münzwert in Ihrer digitalen Brieftasche haben. Und Bitcoin kann auch in Bargeld umgewandelt werden.

Der Kauf oder Handel von Bitcoin ist sicher und legal – solange damit nichts Illegales getan wird, wie immer im Leben. Wie bei allen digitalen Aktivitäten gab es Fälle von Hackerangriffen und gestohlenen Geldern, aber jede Transaktion wird öffentlich aufgezeichnet. Daher ist es schwierig, Bitcoin zu kopieren, zu fälschen oder die auszugeben, die man nicht besitzt.

Wenn ich nun Ihr Interesse geweckt habe und Sie sich hiermit über Bitcoins informieren konnten, wollen Sie vielleicht einmal in geringem Umfang Bitcoin kaufen bei Paybis und damit bezahlen?

Für den Hefeteig:

- Grundrezept

Für die Tarte:

- Grundrezept

Zusätzlich:

- 3 große Auberginen
- 30 g frischer Thymian (2 Packungen à 15 g)
- eine große Portion frisch geriebener mittelalter Gouda
- Salz
- Pfeffer

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 20 Min. | Garzeit 1 Std.



Würzig mit Käse und Thymian

Hefeteig nach dem Grundrezept zubereiten.

Füllmasse nach dem Grundrezept zubereiten.

Backofen auf 170 °C Umluft erhitzen.

Auberginen putzen, in kleine Stücke schneiden und in eine Schüssel geben.

Die Blättchen des Thymian abzupfen und in eine Schale geben.

Thymian zu den Auberginen geben. Auberginen mit Salz und Pfeffer würzen. Auberginen mit dem Kraut und den Gewürzen gut vermischen.

Auberginen auf den Hefeteig in der Backform geben.

Füllmasse darüber verteilen.

Gouda auf die Auberginen geben.

Tarte auf mittlerer Ebene für 1 Stunde in den Backofen geben.

Herausnehmen und gut abkühlen lassen.

Backform und Backpapier entfernen. Tarte auf eine Kuchenplatte geben.

Stückweise anschneiden und servieren. Guten Appetit!

Kirschen-Tarte



Sommerzeit ist auch Kirschenzeit. Zuerst aus den südlicheren Ländern wie Spanien, Italien oder Griechenland. Dann aber auch aus dem eigenen Land.

Und am besten verarbeitet man Kirschen eben zu einem Kuchen oder wie in diesem Rezept zu einer süßen Tarte.

Die Kirschen werden einfach geputzt, entsteint und halbiert.

Dann kommen sie in die Füllmasse, den Eierstich.

Eigentlich passt als Boden eher ein Mürbeteig zu der Kirsch-Tarte. Aber man kann auch gern einen Hefeteig wie in diesem Rezept zubereiten. Wenn man keine Eier für den Mürbeteig zuhause vorrätig hat.

Für den Boden:

- Grundrezept

Für die Füllmasse:

- Grundrezept

Zusätzlich:

- 500 g Kirschen

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 15 Min. Backzeit 1 Std.



Hefeteig nach dem Grundrezept zubereiten.

Kirschen putzen, halbieren, entsteinen und in eine Schüssel geben.

Füllmasse nach dem Grundrezept zubereiten.

Kirschen in die Füllmasse geben und alles gut vermischen.

Auf den Hefeteigboden in der Spring-Backform geben und gut verteilen.

Nach dem Grundrezept backen.

Kuchen herausnehmen und gut abkühlen lassen.

Backform und Backpapier entfernen. Auf eine Kuchenplatte geben.

Stückweise anschneiden und servieren. Guten Appetit!

Weißkohl-Tarte



Da mir vor kurzem eine Tarte mit einem ganzen Spitzkohl sehr gut gelungen ist, hier noch eine alternative Zubereitung mit einem ganzen Weißkohl.

Diesen wollte ich auch nicht anderweitig für eine Beilage für ein Gericht verwenden. Sondern habe ihn als Hauptzutat für die Tarte genommen.

Da der kleingeschnittene Weißkohl natürlich nicht im Backofen

durchgart, gare ich ihn in kochendem Wasser etwas vor.

Und Kümmel gehört natürlich passenderweise auf den Weißkohl obenauf. Dazu wird alles noch mit Salz und weißem Pfeffer gewürzt.

Merke: Machen Sie sich nie an die Zubereitung eines Kuchens, Gebäcks oder Dessert, bei dem Sie genaue Mengen der Zutaten abwiegen oder abmessen müssen, wenn Sie gedanklich noch mit einer ganz anderen Sache beschäftigt sind und angestrengt darüber nachdenken. So ist es mir jedenfalls ergangen, das eine überlegt, und dann das andere falsch zubereitet. Nämlich die doppelte Menge an Milch für den Hefeteig verwendet. Ich habe das zwar noch etwas korrigiert und einfach noch mehr Mehl zugegeben. Aber da ich nicht auch noch mit mehr Hefe nachgeholfen habe, ist der Teig nicht sonderlich groß aufgegangen. Und da ich ihn auch mit festerem Dinkelmehl zubereitet habe, ist er nach dem Backen doch recht kompakt.

Für den Hefeteig:

- Grundrezept

Für die Füllmasse:

- Grundrezept

Zusätzlich:

- 1 Weißkohl
- Salz
- weißer Pfeffer
- 1 EL Kümmel

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 20 Min. | Backzeit 1 Std.



Hefeteig nach dem Grundrezept zubereiten.

Kohl putzen, vierteln und den Strunk entfernen. Kleinschneiden und in eine Schüssel geben.

Wasser in einem großen Topf erhitzen und Kohl darin 15 Minuten garen.

Durch ein Küchensieb abschütten.

Kohl salzen und pfeffern. Alles gut vermischen und abkühlen lassen.

Füllmasse zubereiten.

Kohl auf den Hefeteig in der Backform geben und gut verteilen.

Kümmel darüber verteilen.

Füllmasse darüber geben und gut verteilen.

Backofen nach dem Grundrezept backen.

Herausnehmen, gut abkühlen lassen, dann Backform und Backpapier entfernen und Kuchen auf eine Kuchenplatte geben.

Stückweise anschneiden und servieren. Guten Appetit!

Pikante Hefeklöße mit Parmigiano Reggiano und Tomatensauce



Mit Parmesan gefüllt

Eine Zubereitung von Hefeklößen, bei der ich gern auf das Grundrezept für Dampfnudeln verweise. Denn dort habe ich die Zubereitung schön unterteilt für Vorteig, Hefeteig und Braten beschrieben. Besser könnte ich es hier nicht wiederholen.

Ich bereite keine großen Dampfnudeln zu, sondern eher kleinere

Hefeklöße.

Allerdings habe ich mich bei der Zubereitung etwas verkalkuliert. Ich habe die Kraft der Hefebakterien unterschätzt. Und hätte die Hefeklöße doch lieber noch kleiner formen sollen.

Denn die Hefe treibt wirklich kräftig und die Hefeklöße sind dann doch etwas größer geworden, als ich sie geplant habe.

Nichtsdestotrotz orientieren Sie sich gern am Grundrezept für Dampfnudeln und bereiten Sie auf diese Weise die Hefeklöße zu.

Die Variationen, die ich vornehme, sind zum einen der Vorgang, dass ich Parmigiano Reggiano fein in eine Schale reibe und die Klöße damit fülle.

Und zum anderen, dass ich die pikanten Käse-Hefeklöße mit heißer Tomatensauce serviere.

Wenn Sie möchten, können Sie die passierte Tomatensauce aus der Packung gern vor dem Erhitzen und Servieren noch mit Salz und Pfeffer würzen. Notwendig ist es aber nicht.

Am besten schmeckt natürlich die salzige Kruste der Hefeklöße, die ich am liebsten esse. Und die bei mir Erinnerungen an meine Kindheit hervorrufen.

Noch ein Rat bei der Zubereitung der Hefeklöße: Arbeiten Sie beim Zubereiten des Teigs und dann der Klöße immer mit etwas Mehl, mit dem Sie Ihre Hände bestäuben. Damit können Sie den Teig besser handhaben und er klebt nicht so sehr an den Händen fest. Das gleiche betrifft natürlich auch das Aufgehenlassen des Teiges auf einem Backblech oder das weitere Bearbeiten auf einem großen Schneidebrett. Immer mit Mehl bestäuben.

Für 2 Personen:

Für die Hefeklöße:

- Grundrezept

Zusätzlich:

- 50 g Parmigiano Reggiano
- 100 ml passierte Tomatensauce (Packung)

Zubereitungszeit: siehe Grundrezept



Krosser, salziger Boden

Hefeklöße nach dem Grundrezept zubereiten. Bitte die Hälfte der dort jeweils beschriebenen Mengen verwenden, Sie erhalten damit etwa 6 kleine Hefeklöße. Dies ergibt eine kleine Mahlzeit mit 3 Hefeklößen pro Person.

Einzige Variante bei der Zubereitung: Vor dem Aufgehen lassen der Hefeklöße den Parmigiano Reggiano fein mit einer Küchenreibe in eine Schale reiben.

Hefeteig portionsweise von der großen Rolle abschneiden und in den bestäubten Händen zu einer flachen, runden Scheibe drücken. In der Mitte eine Kuhle hineindrücken. Etwas Käse hineingeben, Kloß an den Rändern zusammenklappen und mit den

Händen zu einer Kugel formen. Dann mit dem Grundrezept weiterverfahren.

Kurz vor dem Anrichten und Servieren der Hefeklöße Tomatensauce in einer Schale 1 Minute bei 800 Watt in der Mikrowelle erhitzen.

Jeweils drei Hefeklöße auf einen Teller geben.

Dann jeweils einen Esslöffel Tomatensauce über einen Hefekloß geben.

Servieren. Guten Appetit!

Romanesco-Tarte



Würzig und pikant

Eigentlich hätte man mit den unten beschriebenen Zutaten auch eine Pizza zubereiten können. Denn der Hefeteig war ja schon

vorhanden. Dann einfach den Hefeteig auf einem Backblech ausdrücken, die Gemüsesauce auf den Hefeteig auftragen, ihn mit den Zutaten belegen und als Pizza kurz bei hoher Hitze backen.

Und ja, Hefeteig. Diesmal passend zu den Zutaten. Denn Hefeteig eignet sich einfach besser zu herzhaften und pikanten Zutaten und Zubereitungen. Ein Mürbeteig dagegen eher für Süßes. Und der Hefeteig gelingt sehr gut und er wird kross, aber auch fluffig.

Die Hauptzutat ist der Romanesco, der in kleine Röschen geschnitten wird. Damit er auch im Backofen durchgart und nicht vorgekocht werden muss, wähle ich eine Stunde Backzeit für die Tarte. Der Romanesco ist danach aber immer noch sehr fest und knackig.

Besondere Würze geben der Tarte der kleingewürfelte Bauchspeck und der feingeriebene, mittelalte Gouda. Letzterer verläuft allerdings beim Backen leider nicht auf der Tarte, sondern bildet ein festes Käsegeflecht über der Tarte.

Und Gewürze sind für die Tarte nicht notwendig. Denn die Gemüse-Sauce, die auf den Hefeteig-Boden aufgetragen wird, ist würzig genug für die ganze Tarte.

Für den Boden:

- Grundrezept

Für den Belag:

- 1 Romanesco
- 200 g Bauchspeck
- 200 mittelalter Gouda

Für die Gemüse-Sauce:

- ¼ Süßkartoffel
- ½ Wurzel

- ½ Pastinake
- ½ Zwiebel
- 1 Knoblauchzehe
- ½ Stängel Staudensellerie
- ein Stück frischer Ingwer
- ½ Lauchzwiebel
- 30 g Tomatenmark
- 200 ml Chianti
- Olivenöl

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 15 Min. | Garzeit 1 Std. | Backzeit 1 Std.



Herzhafte Tarte

Hefeteig nach dem Grundrezept zubereiten und eine Stunde an einem warmen Ort zugedeckt gehen lassen.

Gemüse putzen, gegebenenfalls schälen und kleinschneiden.

Öl in einem Topf erhitzen. Gemüse darin anbraten. Tomatenmark dazugeben und ebenfalls mit anbraten. Mit dem Chianti ablöschen. Mit Salz, Pfeffer und einer Prise Zucker kräftig würzen. Eine Stunde bei geringer Temperatur zugedeckt köcheln

lassen. Mit dem Pürierstab fein pürieren. Sauce abschmecken und erkalten lassen.

Romanesco putzen, Strunk abschneiden und den Romanesco in kleine Röschen zerschneiden. In eine Schüssel geben.

Schwarte des Bauchspecks entfernen und den Bauchspeck in kleine Würfel schneiden. In eine Schale geben.

Gouda mit der Küchenmaschine in eine Schale fein reiben.

Backofen auf 180 °C Ober-/Unterhitze erhitzen.

Eine Spring-Backform mit Backpapier auslegen.

Hefeteig auf dem Backform-Boden auslegen und ausdrücken. Einen kleinen Rand hochziehen.

Gemüse-Sauce auf dem Tarteboden mit einem Esslöffel verteilen und verstreichen.

Romanesco-Röschen darüber verteilen.

Speck darüber geben.

Dann den Käse darüber verteilen.

Tarte auf mittlerer Ebene für eine Stunde in den Backofen geben.

Herausnehmen und gut abkühlen lassen.

Backform und Backpapier entfernen und Tarte auf eine Kuchenplatte geben.

Stückweise anschneiden und servieren. Guten Appetit!

Hamburger Pizza



Hamburgisch, norddeutsch und somit regional

Pizza ist ja original italienisch. Ursprünglich war sie zur Resteverwertung gedacht. Und hat dann ihren Siegeszug durch die ganze Weg unternommen.

Aber es muss nicht immer ganz italienisch sein, wenn man eine Pizza zubereitet.

Man darf auch gern variieren. Und so bereite ich hier eine Hamburger Pizza zu. Zutaten? Natürlich klassisch zur kalten Jahreszeit mit frischem Grünkohl und einer Wurst. Gerne wird für dieses Gericht mit Grünkohl und Wurst eine grobe Mettwurst oder ähnliches verwendet. Ich bedinee mich hier einer luftgetrockneten, italienischen Salami, die ich in kleine Würfel schneide.

Für den ersten Belag auf der Pizza verwende ich keine passierten Tomaten aus der Packung vom Discounter. Sondern püriere schnell Tomaten in der Küchenmaschine. Und gebe sie durch ein Küchensieb, damit man weniger Flüssigkeit auf der Pizza hat.

Der Pizzateig wird klassisch aus einem frischen Hefeteig zubereitet und auf einem Backblech mit Backpapier ausgerollt oder -gedrückt.

Speck-Pizza



Lecker, kross und knusprig

Pizza ist ja original italienisch. Ursprünglich war sie zur Resteverwertung gedacht. Und hat dann ihren Siegeszug durch die ganze Weg unternommen.

Aber es muss nicht immer ganz italienisch sein, wenn man eine Pizza zubereitet.

Man darf auch gern variieren.

Das tue ich hier, da ich noch eine große Menge an dünnen Bauchspeck-Scheiben vorrätig hatte.

Und aus diesen habe ich eine Speck-Pizza gezaubert.

Für den ersten Belag auf der Pizza verwende ich keine passierten Tomaten aus der Packung vom Discounter. Sondern püriere schnell Tomaten in der Küchenmaschine. Und gebe sie durch ein Küchensieb, damit man weniger Flüssigkeit auf der Pizza hat.

Der Pizzateig wird klassisch aus einem frischen Hefeteig zubereitet und auf einem Backblech mit Backpapier ausgerollt oder -gedrückt.

Gemüse-Tarte



Leckere, pikante Tarte

Wenn man mit viel Gemüse, das man vorrätig hat und das

verbraucht werden muss, eine leckere Gemüse-Pizza zubereiten kann, dann kann man auch eine leckere Gemüse-Tarte damit zubereiten und backen. Gesagt, getan.

Ich habe Bohnen, Spargel, Fenchel, Zucchini, Zwiebel, Knoblauch und Ingwer verwendet.

Der Ingwer wird auf einer Küchenreibe fein gerieben. Er gibt der Tarte im Nachgeschmack eine leicht süße, scharfe und fruchtige Note.

Gewürzt wird nur mäßig mit Salz und weißem Pfeffer, die Tarte soll nicht überwürzt werden.

Ich habe die Tarte einmal ausnahmsweise 1 ½ Stunden gebacken und keine 1 Stunde, wie im Grundrezept für eine Tarte vermerkt ist. Das hat auch seinen Sinn.

Denn ich wollte unbedingt ganz sicher gehen, dass alle Gemüsesorten gut durchgegart werden. Denn dieses Mal gare ich das Gemüse nicht vor.

Und der Pizza-Teig verträgt das lange Backen gut.

Eine Gemüse-Taste ist pikant und herzhaft.

Daher eignet sich ein Hefeteig besonders dafür. Dieses Mal habe ich mir anderweitig beholfen und keinen frischen Hefeteig zubereitet. Sondern einen fertigen, industriell gefertigten Pizza-Teig aus der Packung verwendet.

Die Torte gelingt saftig und schmackhaft.

Und am besten isst man sie aus der Hand und nicht mit der Kuchengabel, wie auf dem Foto zu sehen. Der Boden ist stabil genug dafür.

Flammkuchen mit Zwiebeln, Champignons, Speck und Basilikum



Lecker und würzig

Schmand hätte hier deutlich besser gepasst.

Denn Crème fraîche hat immerhin 30 % Fett. Somit liegt der Flammkuchen etwas schwer im Magen und ist schwer verdaulich.

Als Belag habe ich Zwiebelstreifen, Champignons, Speckscheiben und frisches Basilikum gewählt.

Für den Flammkuchen habe ich keinen Flammkuchenteig gewählt

oder zubereitet, sondern einen industriell gefertigten Hefeteig zweckentfremdet.

Dieser ist zwar laut Anweisung auf der Packung eher für einen süßen Kuchen mit Obst oder Beeren geeignet. Aber er eignet sich auch für diesen Flammkuchen und geht sehr schön auf.

Backen Sie den Flammkuchen etwa 20–30 Minuten bei 180 Grad Ober-/Unterhitze, je nach gewünschtem Bräunungsgrad.

Für 2 Personen

- 1 Hefeteig (1 Packung)
- 400 ml Crème fraîche (2 Becher à 200 ml)
- 4 große Zwiebeln
- 4 große, braune Champignons
- 100 g Speckscheiben (1 Packung)
- 1/2 Topf frisches Basilikum
- Salz
- weißer Pfeffer

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 15 Min. | Backzeit 20–30 Min.



Hefeteig auf dem Backpapier auf einem Backblech ausrollen und 30 Minuten aufgehen lassen.

Backofen auf 180 Grad Celsius Ober-/Unterhitze erhitzen.

Zwiebeln schälen und in feine Streifen schneiden. Auf einen Teller geben.

Champignons in feine Scheiben schneiden und ebenfalls auf einen Teller geben.

Speckscheiben quer dritteln.

Blätter des Basilikums abzupfen und kleinschneiden.

Crème fraîche mit dem Backlöffel oder einem Konditormesser auf dem Hefeteig verstreichen.

Zwiebeln darauf verteilen.

Dann Champignons darüber verteilen.

Salzen und pfeffern.

Speckstücke darauf legen.

Basilikum darüber verteilen.

Backblech für 20–30 Minuten auf mittlerer Ebene in den Backofen geben.

Herausnehmen und mit dem Pizzarad oder einem großen Messer in sechs rechteckige Stücke schneiden.

Stückweise in drei Durchgängen für zwei Personen servieren. Der Flammkuchen schmeckt auch kalt noch sehr gut.

Guten Appetit!