

ZIMTSCHNECKEN



Zutaten für 40 Zimtschnecken

150 g	Dinkel-Vollkornmehl
100 g	Dinkelmehl
125 g	Butter oder Margarine
50 g	Zucker
1 TL	Backpulver
1 Pck	Vanillezucker
1	Ei
Prise	Salz

Zimtfülle

50 g	Zucker
1 TL	Zimt
2 EL	Wasser oder Milch

Zubereitung

Aus den Zutaten einen Mürbteig herstellen. 30 Minuten kaltstellen. Zu einem Rechteck ausrollen, Zimtfülle darauf verteilen. Von der langen Seite her aufrollen. 1,5 cm dicke Rollen abschneiden. Auf ein Backblech mit Backpapier ausgelegt in den Ofen schieben. Bei 170 Grad für 18 Minuten backen.

TRAUMPOLSTER



Zutaten für 40 Kekse

200 g	Weizenmehl
100 g	Weizen-Vollkornmehl
100 g	Zucker
200 g	Butter
1	Vanilleschote
	Staubzucker zum Bestreuen

Zubereitung

Vanilleschote der Länge nach teilen und mit dem Messer das Mark herauskratzen. Zum Mehl geben und mit den restlichen Zutaten einen Mürbteig herstellen. Den Teig 30 Minuten kalt stellen. Den Teig in vier Kugeln aufteilen, und jeweils eine 2 cm dicke Rolle formen. Davon 2 cm dicke Stücke abschneiden und auf ein mit Backpapier belegtes Backblech geben. Bei 160 Grad für etwa 15 Minuten backen. Kurz abkühlen lassen und mit Staubzucker bestreuen.



Schöne Adventszeit
Wünscht das Maxima Team

FLADENBROT



Zutaten für 10 Fladen

200 g	Dinkelmehl
100 g	Vollkorn-Dinkelmehl
50 g	geriebene Karotte
8 g	Hefe
1 TL	Salz und Kräuter nach belieben
3 EL	Joghurt
1 EL	Olivenöl
120 ml	Milch

Zubereitung

- Backofen auf 250 Grad vorheizen.
- Milch und Joghurt und Olivenöl in eine Schüssel geben, Hefe einrühren bis sich die Hefe aufgelöst hat. Mehle mit Salz vermischen und in die Schüssel geben, 50 g geriebene Karotte zum Teig geben und gut kneten bis ein glatter Teig entsteht.
- Den Teig gehen lassen, bis sich das Volumen verdoppelt hat.
- Danach aus dem Teig 10 Kugeln (ca. 50 g) formen und mit den Fingern oder einem Nudelholz ausrollen. Fladenbrote auf ein Backblech geben und im Ofen bei 250 Grad etwa 15 bis 20 Minuten backen bis sie eine schöne Farbe haben. Die Fladenbrote können gefüllt gegessen werden.

Rezepte von der Maxima & Pinsel Homepage:
<https://maxima.or.at/>

TOMATENBROT



Zutaten für 10 Portionen

120 g	getrocknete Tomaten
250 g	Dinkelmehl
50 g	Vollkornmehl
½ Pck.	Germ / Trockenhefe
40 g	Olivenöl
	Prise Salz
	Etwas gehackten Rosmarin
5 g	Honig
140 g	lauwarmes Wasser (mehr oder weniger)

Zubereitung

- Zuerst die getrockneten abtropfen lassen und klein schneiden. Danach das Mehl zusammen mit dem Germ, Rosmarin und Salz in einer Schüssel vermengen. Nun die Tomaten, Wasser, Öl und Honig dazugeben und mit einem Mixer mit Knethaken zu einem Teig verkneten.
- Die Schüssel mit dem fertigen Teig mit einem Geschirrtuch abdecken und an einen warmen Ort stellen. Der Teig sollte nach etwa 1,5h das doppelte Volumen haben.
- Danach auf einer bemehlten Arbeitsfläche den Teig zu einem länglichen Ciabatta formen und auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen.
- Nun das Brot im vorgeheizten Ofen bei 220°C Ober-/Unterhitze für etwa 16 Minuten backen, bis es schön knusprig braun geworden ist.



Guten Appetit!
Wünscht das Maxima Team

KÜRBISKNÄCKEBROT



Zutaten für 10 Portionen

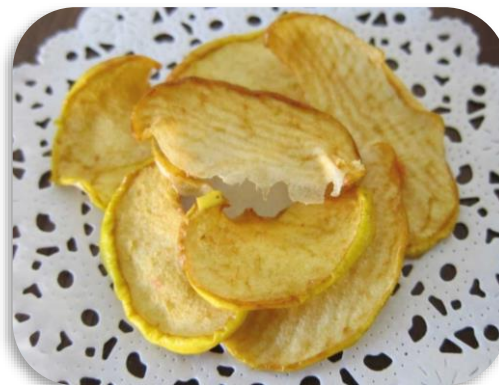
- 120 g Haferflocken
- 100 g Sonnenblumenkerne
- 120 g Vollkornmehl
- 50 g Cornflakes
- 25 g Leinsamen geschrotet
- 25 g Walnüsse gemahlen
- 50 g Kürbis fein gerieben
- 1,5 TL Kräutersalz, Kümmel, Koriander, Fenchel, Schabzigerklee
- 2 EL Olivenöl
- 500 ml Wasser

Zubereitung

Alle Zutaten in einer Schüssel zu einem eher flüssigen Teig verrühren, auf 2 Backbleche verteilen und ca. 1 Stunde bei 180 Grad Heißluft backen.

In Stücke brechen und genießen.

APFELCHIPS



Zutaten für 4 Portionen

- 6 Äpfel (z.B. Jonagold, Elstar)
- 1 TL Zimt

Zubereitung

Äpfel waschen und trocknen, mit einem Apfelfentkerner Strunk und Kerne entfernen. Backofen auf 70 Grad Umluft vorheizen. Drei Bleche oder Roste mit Backpapier belegen. Unser Tipp: Statt Vorheizen: Restwärme nutzen

Am besten mit dem Trocknen der Äpfel beginnen, nach dem sowieso gerade etwas gebacken wurde. So kann etwas Energie gespart werden, da das Trocknen sehr energieintensiv ist.

Die Äpfel in ca. 2 mm dünne Scheiben hobeln. Apfelscheiben einzeln auf die Backbleche bzw. Backroste legen. Die Apfelscheiben für 3 Stunden im heißen Ofen trocknen lassen.

Die Apfelscheiben nach dem Auskühlen mit etwas Zimt bestreuen und luftdicht verpacken. Eignet sich zum Mitnehmen und als Snack für zwischendurch.

Rezepte von der Maxima & Pinsel Homepage:
<https://maxima.or.at/>

Guten Appetit!
Wünscht das Maxima Team

