Kuchen und co.

- Pizza/ Fleischtorte
- Brandl's Zimtschnecken

Pizza/ Fleischtorte

- Menge:
  - für 5 Leute
- Dauer:
  - Vorbereitung: `40 min`
  - Hefeteig: `über den Tag`
  - Backofen/Herd/Etc.: `30 min`

Zutaten

Hefeteig

- 500 g Mehl
- 80 g Magarine/ Butter
- 1/4 L Milch
- 1 Päckchen Trockenbackhefe
- Salz
- Pizzagewürz

Belag

- Tomaten für ein Blech ca. 5
- Pilze für ein Blech
- 500 g Streukäse

Hack

- 1,2 kg gemischtes Hack
- 5 Scheiben Toastbrot
- etwa 3 Tl. Senf
- 1 Zwiebel
- 1 Ei
- Salz, Pfeffer
- Öl

Soße

- etwas Ketchup
- etwas Sahne

Zubereitung

Hefeteig

Die Magarine/ Butter in der Mikrowelle **kurz** erwärmen, sodass sie weich ist. Etwas Salz, die Hefe und das Mehl dazu geben und mit dem Mixer verrühren. Anschließend abwechselnd weiter Mehl und Milch hinzufügen, sodass ein gut durchrührter Teig entsteht. Wenn der Teig zu klebrig für den Mixer wird mit der Hand weiter kneten. Zum Schluss noch etwas Pizzagewürz dazu geben und gut

durchkneten. Wenn der Teig morgens gemacht wird, über den Tag an einen warmen Ort (z.B. neben eine Heizung) stellen und gehen lassen. Abends den Hefeteig auf ein Backblech mit Backpapier ausrollen. Wenn er zu klebrig ist, endweder Hände nass machen oder mit Mehl einstäuben und Teig verteilen.

Belag

Ofen bei 200°C Ober-und Unterhitze (Umluft 170°C)vorheizen.

Hack

Zwiebel schälen und fein würfeln. Das Hack in eine Schüssel geben, das Ei, die Zwiebel, den Senf dazugeben und mit den Händen gut durchkneten. Währenddessen die 5 Scheiben Toast in einen weiteren Behälter mit warmen Wasser geben und aufquellen lassen. Das aufgequollene Toast über dem Waschbecken ausdrücken und zum Hack hinzufügen. Wieder gut durchkneten. Zum schluss mit Salz, Pfeffer und evt. mit mehr Senf abschmecken, durchkneten. Anschließend das Hack in einer Pfannne mit Öl gut durchbraten.

Die Tomaten und Pilze waschen und in Scheiben schneiden. Bei den Tomaten noch den Strunk entfernen.

Soße

Für die Soße etwas Ketchup in eine Tasse geben und mit etwas Sahne vermischen, so dass es nicht zu flüssig ist. Anschließend Soße auf dem ausgerollten Teig verteilen.

Auf dem Teig nun das Hack verteilen und darauf die Tomaten- und Pilzscheiben legen. Darauf den Käse streuen und das ganze in den Backofen bei 200°C Ober-und Unterhitze (Umluft 170°C) für ca. 30 min. backen.

Ergebnis

Bild folgt

















Credits

- Hahn'sches Familienrezept

Brandl's Zimtschnecken

- Dauer:
  - Vorbereitung: `40 min`
  - Hefeteig: `1 h gehen lassen`
  - Backofen/Herd/Etc.: `20 min`

Zutaten

Hefeteig

- 500 g Mehl
- 270 mL Milch
- 60 g Magarine/ Butter
- 50 g Zucker
- 1 Päckchen Trockenbackhefe oder ein Würfel Hefe
- 1 Prise Salz

Füllung

- 100 g geschmolzene Butter
- 70 g Zucker
- 3 TL Zimt

Glasur Herzhaft

- 70 g Frischkäse
- 1 EL Weiche Butter
- 1 EL Puderzucker

ODER

Glasur Puderzucker

- Zitrone
- Puderzucker

Zubereitung

Hefeteig

Die Magarine/ Butter in der Mikrowelle **kurz** erwärmen, sodass die Magarine/ Butter weich ist. Prise Salz, den Zucker und das Mehl in eine Schüssel geben. Den Würfel Hefe mit etwas Zucker so lange in einer Tasse rühren bis sie Flüssig ist und ebenfalls in die Schüssel geben. Bei Trockenbackhefe ist dies nicht nötig. Diese kann so in die Schüssel gegeben werden. Die warme Milch mit der Magarine/Butter auch in die Schüssel geben und alles gut mit der Hand oder dem Mixer verrühren.

Den Teig ungefähr 1 h gehen lassen. Danach den Teig ausrollen und mit der Füllung bestreichen.

Den Teig zu einer Rolle zusammenrollen und kleinere Stücke abschneiden.

Die Stücke auf ein Backblech legen und alles bei 200 °C Ober/ und Unterhitze ca. 20 min im Backofen backen. Die Zimtschnecken sind gut, wenn sie goldbraun sind und kein Teig mehr am Zahnstocher hängen bleibt.

Mit jeweiligen Glasur bestreichen. Guten Appetit!