
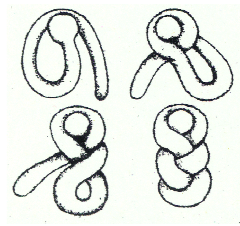


Januar 2014

Schnelle Brötchen/ Sesamzöpfe

Zutaten:	Zubereitung:
400 g Mehl (Type 1050) 1 Päckchen Backpulver 1 Teelöffel Salz 60 ml Öl 125 ml Milch 250 g Magerquark	die Zutaten der Reihe nach in eine Schüssel geben und mit dem Handrührgerät und den Knethaken zu einem geschmeidigen Teig Kneten
Der Teig kann nun zu Kleingebäck verarbeitet werden, Brötchen, Zöpfe, Ähre usw., oder eignet sich als Unterlage für salzige Kuchen.	
Kleingebäck leicht mit Wasser bestreichen und mit Sesam, Leinsamen oder Mohn bestreuen, das sieht nach dem Backen schön aus und schmeckt würziger.	
Kleingebäck bei 200 Grad ca. 15- 20 Minuten backen. Salzige Kuchen bei 200 Grad ca. 35- 40 Minuten backen.	
Weizenähre Baguette formen und mit der Schere 4-5 mal einschneiden, Schnittstelle abwechselnd einmal nach rechts und einmal nach links ziehen 	Zopf aus einem Strang 

Forellencreme

Zutaten:	Zubereitung:
200 g geräucherte Forellenfilets	zerkleinern und in der Küchenmaschine oder mit dem Pürierstab in einem hohen Rührbecher pürieren
200 g fettreduzierter Frischkäse 30 g Saure Sahne (10% Fett) 1 TL Meerrettich 1 TL getrockneter oder frischer Dill	dazugeben, verrühren
Die Forellencreme auf den ausgekühlten Brötchen verstreichen, mit einem Zweig Dill verzieren und bis zum Verzehr im Kühlschrank aufbewahren	