

Gedeckter Kirschkuchen

Dieses PDF Rezept wurde von www.backrezepte24.de heruntergeladen

Muffins
Pikant
Hackfleisch
Gemuese
Wurst

WURSTFÜLLUNG

200 g Schinken-Krakauer
125 g rote Paprikaschote
1 Zwiebel
50 g Staudensellerie
20 g Butterschmalz
1 tb Mehl
1 tb Paprikapulver (edelsüß)
1 ts Senfpulver
1/2 ts Macis (Muskatblüte,
; gemahlen)
200 ml Gemüsefond (aus dem Glas)
Salz
schwarzer und weißer Pfeffer
1 Knoblauchzehe

HACKFÜLLUNG

2 Zwiebeln
2 Knoblauchzehen
2 gelbe Peperoni
1 frisches Lorberblatt
30 g Butterschmalz
1/2 tb Tomatenmark
200 g Beefsteakhack
Salz
Muskatnuß
schwarzer und weißer Pfeffer
1 ts Oregano (getrocknet)
1 tb Mehl
200 ml Gemüsefond (aus dem Glas)
100 g Champignons
1 tb Schnittlauchröllchen
40 g Appenzeller (fein geraspelt)

ZUCCHINIFÜLLUNG

350 g Zucchini
1 bn Frühlingszwiebeln
2 tb Öl
1 Knoblauchzehe
1 sm rote Chilischote
1 cn geschälte Tomaten (800 g EW)

- 2 frische Lorbeerblätter
- Salz
- 1 pn Kreuzkümmel (gemahlen)
- 1/2 ts Zimt
- 1 tb Rohrzucker
- schwarzer und weißer Pfeffer
- HEFETEIG**
- 750 g Mehl
- 40 g frische Hefe
- 1 ts Zucker
- Salz
- 100 ml Öl
- 4 Eigelb

Für die Wurstfüllung die Krakauer längs halbieren und quer in Scheiben schneiden. Die Paprikaschote, die Zwiebel und den Sellerie putzen, sehr fein würfeln. Alles zusammen im heißen Butterschmalz anbraten. Mehl, Paprikapulver, Senfpulver und Muskatblüte mischen, über die Wurstmischung streuen, verrühren und kurz anschwitzen. Mit dem Fond unter kräftigem Rühren auffüllen und ohne Deckel in 3-5 Minuten dicklich einkochen. Mit Salz, Pfeffer und durchgepresstem Knoblauch würzen. Für die Hackfüllung Zwiebeln und Knoblauch pellen. Die Zwiebeln sehr fein würfeln, den Knoblauch fein hacken. Die Peperoni entkernen und sehr fein würfeln. Den Lorbeer sehr fein hacken. Alles in 20 g heißem Butterschmalz kräftig anbraten, das Tomatenmark unterrühren. Das Hack zerbröseln und in die Mischung krümelig anbraten. Mit Salz, Muskat, Pfeffer und Oregano würzen. Das Mehl über das Hackstäuben, unterrühren und anschwitzen. Mit dem Fond unter kräftigem Rühren auffüllen und ohne Deckel in 3-5 Minuten dicklich einkochen. Die Pilze abreiben und vierteln, im restlichen Butterschmalz scharf anbraten, mit dem Schnittlauch unter das Hack mischen. Für die Zucchini-Füllung die Zucchini fein würfeln. Das Weiße und das Hellgrüne der Frühlingszwiebeln in schmale Ringe schneiden. Den Knoblauch pellen. Die Chilischote aufschlitzen, entkernen, sehr fein hacken. Die Tomaten abgießen, abspülen, und ausdrücken, dabei leicht zerdrücken. Die Zucchini und die Zwiebeln im heißen Öl kräftig anbraten, den Knoblauch durchpressen, mit gehacktem Chili untermischen. Tomaten und Lorbeer dazugeben. Mit Salz, Kreuzkümmel, Zimt, Zucker und Pfeffer würzen. Bei starker Hitze ohne Deckel 3-5 Minuten dicklich einkochen. Für den Hefeteig das Mehl in eine Schüssel sieben, in die Mitte eine Mulde drücken. Die Hefe zerbröckeln und mit dem Zucker in 300 ml lauwarmem Wasser auflösen. In die Mulde gießen und mit dem Knethaken des Handrührgeräts unter das Mehl mischen. Salz, Öl und 2 Eigelb dazugeben. Zuerst mit dem Handrührer dann mit den Händen zu einem glatten Teig verkneten. Abgedeckt nicht zu warm stellen, etwa 20 Minuten gehen lassen. Den Teig kurz zusammenkneten, zu einer Rolle formen und halbieren. Eine Hälfte abgedeckt kalt stellen, die andere Hälfte in 12 Scheiben schneiden. Jede Scheibe etwa auf 15 cm Durchmesser rund ausrollen und in die Mulden einer Muffin-Form legen. Die Hälfte jeder Füllung auf jeweils 4 Muffins verteilen, unter die Hackfüllung immer etwas Appenzeller geben. Die

Teigränder rosettenartig formen. Das restliche Eigelb mit 1 TL Wasser verquirlen, die Teigränder damit bepinseln. Die Muffins im vorgeheizten Backofen bei 175° (Gas 2, Umluft 155°) auf der 2. Einschubleiste von unten in 15-20 Minuten goldbraun backen. Direkt auf dem Backofenboden weitere 3 Minuten nachbacken. Die Muffins etwas abkühlen lassen, mit einer Drehbewegung aus den Mulden heben und auf ein Kuchengitter stellen. Die andere Teighälfte noch einmal 10 Minuten gehen lassen, mit dem Rest der Füllungen weitere 12 Muffins zubereiten, backen. Vor dem Servieren 10 Minuten bei 150° (Gas 1, Umluft 125°) erwärmen.

*Quelle: Essen&Trinken 4/97 Erfasst von Sylvia Mancini