

Rezepte

inspiriert durch eine Reise nach Südschweden

Lachs-Quiche

- Runder Blätterteig (Form Ø 26 cm)
- 400 - 500 g geräucherter Lachs
- 1 mittelgrosser Lauch

Guss:

- 1 Becher Crème fraîche
- 1 Philadelphia Frischkäse
- 3 Eier
- 1 dl Milch
- viel frischer Dill geschnitten, sonst gefriergetrocknet
- Pfeffer, Salz
- Rote Pfefferkörner

Blätterteig in die Form legen, mit einer Gabel Teig einstechen. Lachs, in Streifen geschnitten, draufgeben. Lauch in etwas Olivenöl gut andünsten, damit möglichst viel Flüssigkeit weggeht. Lauch auf dem Lachs verteilen.

Alle Zutaten zum Guss verquirlen. Über den Lachs und den Lauch giessen. Tote Pfefferkörner darüberstreuen.

Etwa 45 Minuten im Umluftbackofen backen, zum Schluss ev. nur noch Unterhitze.

Mit kühlem Weisswein geniessen.

Zimtschnecken-Varianten

Süsser Hefeteig (für alle Varianten)

- 1 kg Weissmehl
- 1 Würfel Hefe
- 150 g Butter
- 5 dl Milch
- 1 Prise Salz
- 1 Teelöffel Kardamom
- 150 g Zucker

Mehl in eine Teigschüssel geben. Hefe mit etwas Zucker auflösen. In eine Vertiefung im Mehl füllen und mit etwas Mehl zugedeckt etwas gehen lassen. Butter in einer Pfanne schmelzen. Milch dazu geben. Alle Zutaten zusammen zu einem Teig kneten. Und noch ein wenig kneten :-)

Teig mit einem Küchentuch zudecken und mindestens eine Stunde an der Wärme gehen lassen.

Schnecken (Kanelbullar) und Rosen

Füllung

- 75 g Butter
- 100 g Rohrzucker
- 1 Esslöffel Zimt gemahlen

Zudem:

- Eigelb zum Bestreichen
- Hagelzucker oder weisse Zuckerglasur (Puderzucker mit etwas Eiweiss und Zitronensaft zu einer dicktropfenden Masse verrühren)

Teig auswallen (1 cm dick und rechteckig), mit flüssiger Butterbestreichen, Zimtzucker draufstreuen.

Für Schnecken: Teig rollen und in 3 cm dicke Scheiben schneiden. Mit Eigelb bestreichen. Nach dem Backen mit einem Löffel Zuckerglasur Streifen darauf fließen lassen.

Für Rosen: Teig mit Füllung längs falten. In Streifen schneiden, dann nach der Darstellung verfahren.



Aprikosenküchlein

- Marzipanmasse
- Aprikosenhälften aus der Dose

Aus dem Teig Kugeln formen und flach drücken. In der Mitte eine Vertiefung eindrücken. Einen gehäuften Kaffeelöffel Marzipanmasse geben und eine halbe Aprikose darauflegen. Teig mit Eigelb bestreichen. Auf die Aprikosen Hagelzucker streuen.

Evas Sonnen

Kugeln aus dem Teig formen. Flachdrücken. Vom Rand her mit einer Schere Strahlen schneiden. Alle Strahlen um 90 Grad drehen. Mit Eigelb bestreichen. In die Sonnenmitte Hagelzucker streuen.

Alle Zimtschneckenvarianten: im vorgeheizten Ofen etwa 30 Minuten bei 200 Grad backen.

Illustrierte Anleitung:

<http://www.altwerden-spaeter.blog/2019/10/06/zimtschnecken-co/>

© 2019, Regula Zellweger, Blog «Alt werden kann ich später...»