

# Spinat-Lachs-Lasagne

---

## ZUTATEN

für 1 Auflaufform 18 × 25 cm

Lasagneteig (S. 151) oder  
12 Blatt (250 g) Handelsware  
Käsesauce (S. 152)  
300 g Lachsfilet, enthäutet  
150 g Blattspinat, blanchiert  
oder tiefgekühlt  
150 g Mozzarella  
Butter zum Ausstreichen  
20 g Butter, flüssig  
Salz  
Pfeffer, gemahlen  
Muskatnuss, gerieben  
1 EL Zitronensaft  
60 g Parmesan zum Bestreuen  
30 g Butterflocken

## VORBEREITUNG

1. Teig zuschneiden oder fertige Lasagneblätter bereitstellen. Käsesauce zubereiten.
2. Lachsfilet in nicht zu dünne Scheiben schneiden. Blattspinat blanchieren bzw. auftauen, gut ausdrücken. Mozzarella in kleine Würfel schneiden.
3. Form mit weicher Butter ausstreichen.
4. Spinat mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss würzen, mit flüssiger Butter vermischen.
5. Lachs mit Zitronensaft beträufeln, salzen und pfeffern.



## SO WIRD'S GEMACHT



1. Boden der Form mit Teigblättern auslegen.



2. Teigblätter mit Käsesauce bestreichen.



3. Mit Spinat und Lachs belegen, mit Mozzarella bestreuen, mit Teigblättern abdecken, mit Sauce bestreichen.



4. Vorgang wiederholen, bis Lachs, Mozzarella und Spinat verbraucht sind.



5. Oberstes Teigblatt mit Käsesauce bestreichen.



6. Abschließend mit geriebenem Parmesan bestreuen und mit Butterflocken belegen.

Backen: 2. Schiene von unten, 200 °C Umluft

Backdauer: ca. 25 Minuten

### VARIATION

Anstelle des Spinates können Sie auch Tomatenscheiben und Basilikumblätter verwenden.

# Hühnerragout mit Strudelteig-Haube

---

## ZUTATEN

480g Hühnerbrust, ausgelöst und ohne Haut  
1 Bund Jungzwiebeln, je nach Größe geviertelt oder halbiert  
1 Paprikaschote, rot  
3 EL Öl zum Anbraten  
Salz  
Pfeffer, gemahlen  
12 Kirschtomaten  
¼ l Weißwein  
1 Rosmarinzwig  
1 Ei, versprudelt  
3 Strudelteigblätter, tiefgekühlt  
30g Butter, flüssig  
Kümmel, ganz  
Mohn, ganz

## VORBEREITUNG

1. Hühnerbrust in ca. 2 cm große Würfel schneiden.
2. Paprika waschen, halbieren, vom Kerngehäuse befreien und in ca. 1 ½ cm große Quadrate schneiden.

## SO WIRD'S GEMACHT

1. Öl in einer Pfanne erhitzen, Hühnerbrust mit Salz und Pfeffer würzen, anbraten.
2. Paprika, Tomaten und Jungzwiebeln beigegeben, kurz mitrösten.
3. Mit Weißwein ablöschen, kurz andünsten, das Fleisch muss innen roh sein.
4. Hühnerragout in eine Auflaufform geben, Rosmarin hinzufügen, Formränder außen mit Ei bestreichen.
5. Strudelteigblätter ca. 10 cm größer als die Form zuschneiden, mit Butter bestreichen, übereinanderlegen.
6. Form damit abdecken, Teig am Außenrand der Form gut andrücken.
7. Strudelteig an der Oberseite nochmals mit Butter bestreichen und mit Kümmel und Mohn bestreuen. Im vorgeheizten Backrohr backen.  
Backen: 2. Schiene von unten, 180 °C Umluft  
Backdauer: ca. 20 Minuten

# Lammrücken in Strudelteig

---

## ZUTATEN

### für 6 Portionen

900g Lammrückenfilets, ausgelöst, geputzt  
Salz  
Pfeffer, schwarz, gemahlen  
1 TL Rosmarin, grob gehackt  
Öl zum Braten  
2 Knoblauchzehen, gepresst  
400g Kohl, fein geschnitten  
Kümmel, gemahlen  
2 EL Crème fraîche  
Strudelteig (S. 214/15, halbe Menge) oder 3 Strudelteigblätter, tiefgekühlt  
Butter zum Beträufeln und Bestreichen  
120g Frühstücksspeck-Scheiben, ohne Knorpel

## SO WIRD'S GEMACHT

1. Lammrückenfilets mit Salz, Pfeffer und Rosmarin würzen.
2. Öl in einer Pfanne erhitzen, Filets an allen Seiten hell anbraten, aus der Pfanne heben, mit Knoblauch einstreichen (das Fleisch muss innen noch kalt sein).
3. Kohl ca. 2 min in Salzwasser überkochen, mit kaltem Wasser abfrischen, abseihen, leicht abpressen.
4. Kohl mit Salz, Pfeffer und Kümmel würzen, mit Crème fraîche vermischen.
5. Strudelteig ausziehen, mit flüssiger Butter beträufeln, unteres Drittel mit Speckscheiben belegen.
6. Speck dünn mit Kohlmasse bestreichen, Lammfilets daraufsetzen.
7. Strudel straff einrollen, mit Butter bestreichen und auf ein gebutertes Blech legen. Im vorgeheizten Rohr backen.  
Backen: unterste Schiene, 180 °C Umluft  
Backdauer: ca. 15 Minuten, 10 Minuten warm rasten lassen (Kerntemperatur 58 °C)



# Becherkuchen/Schnellrezepte

---

Becherkuchen sind einfach, schnell und unkompliziert. Dass solche Rezepte bestens funktionieren und auf diese Weise hergestelltes Gebäck auch noch köstlich schmeckt, macht diese Zubereitungsmethode so attraktiv. Als Maß verwenden Sie einfach gereinigte 250-g-Joghurt- oder -Sauerrahmbecher.

---



# Eierlikörkuchen

## ZUTATEN

für 1 Kastenform 30 × 10 × 8 cm  
oder 1 Tortenform Ø 24 cm

Butter zum Ausstreichen  
Mehl zum Ausstauben  
½ Becher Mehl, glatt  
½ Becher Maisstärkemehl  
5 g Backpulver  
5 Eier  
1 Becher Kristallzucker  
1 EL Vanillezucker  
1 Becher Sonnenblumenöl  
1 Becher Eierlikör  
Staubzucker zum Bestreuen

## VORBEREITUNG

1. Form mit weicher Butter ausstreichen, mit Mehl ausstauben.
2. Mehl, Stärkemehl und Backpulver versieben.
3. Glasiergitter mit Backtrennpapier belegen.
4. Backrohr rechtzeitig vorheizen.

## SO WIRD'S GEMACHT

1. Eier mit Kristallzucker und Vanillezucker stark schaumig rühren. Sonnenblumenöl und Eierlikör langsam einrühren.
2. Mehl-Stärkemehl-Backpulver-Mischung mit einem Kochlöffel unterheben.
3. Masse in die Form füllen und backen.
4. Kuchen auf das Gitter stürzen, auskühlen lassen, mit Staubzucker bestreuen.

Backen: 170 °C Ober-/Unterhitze

Backdauer: 25 Minuten unterste Schiene, dann ca. 20 Minuten

2. Schiene von unten

## TIPP

Bestreichen Sie den Kuchen mit passierter, kochend heißer Marillenmarmelade und streuen Sie Kokosraspeln darüber.

