Partygebäck

Lars-Oliver Seidel

Es gibt so viele Gründe zum Feiern. Geburtstag, Jubiläen oder einfach nur Grillen mit Freunden.
Passend für jedes Fest sind schmackhafte Snacks und anderes Partygebäck. Ob als Vorspeise, Beilage oder zu einfach nur zum Knabbern
Bei diesem Kurs zeige ich ihnen wie man ohne Stress und Hektik schnell und einfach leckere Snacks bäckt.

Blätterteig Snacks

Teig: Blätterteig selber herstellen ist nicht einfach.
Darum sollte man besser einen fertigen kaufen.

Blätterteig:

Immer gekühlt aufbewahren und verarbeiten. Wir rollen den Blätterteig je nach Gebäck noch etwas aus. Durch das Ausrollen blättert der Teig nicht mehr so viel, da wir bei den Snacks nicht zu viel Blätterung haben wollen.

Verarbeitung:

Den Teig nach Wunsch verarbeiten
(Vorschläge kommen auf den folgenden Seiten)
Die angegebenen Mengen beziehen sich auf eine Packung Fertig- Blätterteig.

Backen: Backofen auf 230 °C vorheizen.
In die mittlere Schiene des Backofens schieben
Und ca. 9-10 Minuten knusprig ausbacken.

Tipp:

Die ungebackenen Teiglinge lassen sich einfrieren und können nach Bedarf gebacken werden. Einfach einzeln einfrieren und bei Bedarf gefroren auf ein Backpapier legen, auftauen lassen, backen. Fertig.

Kartoffeltaschen

Rezept:

50 g Kartoffelpürrepulver
150g Speck
200 ml Milch
15 g Röstzwiebeln
1 Ei zum Bestreichen
Käse als Dekor (auf Wunsch)

Teig auf das doppelte ausrollen (ca. 50 x 40 cm) und halbieren.
Auf der einen Hälfte gleichmäßige Rechtecke markieren.
Dünn mit Ei bestreichen. Füllung in die Mitte der Rechtecke aufspritzen. (Plastikbeutel).
Die zweite Hälfte vorsichtig darüberlegen und die Ränder festdrücken.
Mit einem gezackten Rollmesser die Rechtecke ausschneiden. Snacks mit Ei bestreichen.
Kreuzweise einschneiden. Fertig

Tomaten-Snack

Teig auf das doppelte ausrollen (ca. 50 x 40 cm).

Mit Tomatenmark gleichmäßig bestreichen.
Mit ca. 100g Käse und Oregano bestreuen.
Unter Spannung aufrollen und einzelne Scheiben abschneiden.
Fertig

Tipp:
Als Füllung geht auch:

- Feta, Kräuterfrischkäse, Salz mit gehackten Oliven und Chili

Krawatten

200 G. Käse kleinhacken, mit Paprika rötlich färben.

Teig auf das doppelte ausrollen (ca. 50 x 40 cm) und mit Ei bestreichen.

2/3 mit dem Käse gleichmäßig bestreuen.
Das leere Drittel umklappen und den Teig mit Ei bestreichen.

Nochmal umklappen, wieder mit Ei bestreichen und mit Sesam bestreuen.
In 1-2 cm dicke Streifen schneiden, einmal drehen.
Fertig

Partyrad

Rezept:

500g	Mehl 630
370g	Wasser
40g	Hefe
10g	Salz
	Mohn
	Sesam
	Sonnenblumen
	Kürbis

Kneten:

Zutaten in der Küchenmaschine ca.12 Min. kräftig kneten.

Teigruhe:

Abgedeckt 30 Min. stehen lassen.

Verarbeitung:

Den Teig mit nassen Händen einschlagen und nochmals 30 Min. gehen lassen.

Backen:

Backofen auf 250 °c vorheizen.
Teig flach auf den Tisch legen und einzelne Wecken abstechen.
Die Wecken in Saaten tauchen und dicht nebeneinander aufs Backpapier legen.
Backpapier auf das Backblech legen und in die mittlere Schiene des Backofens schieben.

Ausbacken:

Nach 14-16 Min. Backzeit ausbacken. (Je nach gewünschten Bräunungsgrad)

Tipp:

Beim Partyrad sollten Wecken mit den Saaten ein Muster ergeben.
Das Auge isst mit.

Mini- Quiche

Rezept:

Ergibt ca. 12 Stück
250g Mehl 405
3 Esslöffel Milch
5 g Salz
130g Butter

Guß:	Füllung:
5 Eier	1 Stange Lauch
100ml Milch	1 Karotte
	1 Dose Mais
Pfeffer/Salz	200g Käse

Kneten: Zutaten in der Küchenmaschine zu einem Mürbeteig kneten.

Teigruhe: Abgedeckt 30 Min. in den Kühlschrank stellen

Verarbeitung:

Den Teig dünn ausrollen und einen Kreis mit 9 cm Ø ausstechen.
Den Kreis in eine einfettete Muffinform legen. Gemüse kleinschneiden und roh in den Teigteller legen. Mit dem Guß (Eier und Milch) auffüllen und mit Käse bestreuen.

Backen: Backofen auf 220 °c vorheizen.
Muffinform in die mittlere Schiene des Backofens schieben.

Ausbacken: Ca 16- 18 Minuten hell ausbacken.

Tipp:

Die Mini- Quiche schmecken warm und Kalt

Sauerkraut-Snack

Rezept:

Ergibt ca. 25-30 Stück
400g Mehl 405
210 Wasser
10 g Salz
40g Hefe
50g Öl

350g Sauerkraut
200g Käse
125g Speck
100g Sauerrahm

Kneten: Zutaten in der Küchenmaschine ca. 12 Min. kräftig kneten.

Teigruhe: Abgedeckt 15 Min. stehen lassen.
In der Zwischenzeit das Sauerkraut mit Speck anbraten.

Verarbeitung: Den Teig so flach ausrollen, dass er ca, 15 X 60 cm hat. Mit Sauerrahm einstreichen.
Sauerkraut gleichmäßig verteilen und 200g Käse drüberstreuen.
Zur einer Schnecke zusammenrollen.
Mit einem langen geriffelten Messer in ca. 1 cm dicke Scheiben abschneiden.
Aufs Backpapier legen und ca.30 Minuten gehen lassen.

Backen: Backofen auf 220 °c vorheizen.
Backpapier auf das Backblech legen und in die mittlere Schiene des Backofens schieben.

Ausbacken: Nach 9 Minuten hell ausbacken.

Tipp: Das Sauerkraut sehr kräftig anbraten.

Französisches Baguette

Rezept:

Vorteig:

150g	Mehl 405/T 65
2g	Hefe
150g	Wasser/Kalt

Teig:

350g	Mehl 405/T 65
20g	Hefe
180-200g	Wasser/Kalt
10g	Salz

Mehl: In Deutschland wird 405 Weizenmehl benutzt, in Frankreich aber „Weicher Hartweizen" Type T 65, diesen gibt es hier aber selten zu kaufen.

Vorteig: Zutaten gut mischen und für ca.18 Stunden kühl ruhen lassen

Teig: Alle Zutaten in die Küchenmaschine geben und ca.12 Min kneten.
Den fertigen Teig ca. 10 min ruhen lassen.

Verarbeitung: Nach der Ballengare den Teig in 2 Stücke teilen und durch zu der typischen Baguette formen. Die Baguette sollten ungefähr Blechlange haben.
Teiglinge mit einem Geschirrtuch abdecken und weitere 20-30 Minuten gehen lassen.

Backen: Backofen auf 250 C° Unter/ Oberhitze vorheizen. Baguette einschneiden und 15-18 Minuten knusprig backen.

Tipp: Noch mehr Geschmack bekommen die Baguette wenn der Teig nach dem Kneten weitere 10 Stunden kalt reifen kann (dann aber statt 20 g nur mit ca. 5g Hefe). Durch die lange Reifezeit entsteht der originale Baguettegeschmack.

Gemüse-Snack

Rezept:

Ergibt ca. 25-30 Stück
400g Mehl 405
210 Wasser
10 g Salz
40g Hefe
50g Öl

100g Karotten
200g Käse
1 Stange Lauch
300g Weißkohl

Kneten: *Zutaten in der Küchenmaschine ca. 12 Min. kräftig kneten.*

Teigruhe: *Abgedeckt 15 Min. stehen lassen.*
In der Zwischenzeit das Gemüse sehr klein schneiden und anbraten.

Verarbeitung:

Den Teig rechteckig ausrollen, so dass er ca. 40 X 60 cm hat.
Gemüse auf 2/3 des Teiges verteilen.
Das leere Drittel auf das Gemüse umklappen.
Nochmal umklappen so dass 3 Lagen Teig und 2 Lagen Gemüse entstehen.
In 1-2 cm dicke Streifen schneiden, zweimal drehen und mit Käse bestreuen.
Aufs Backpapier legen und ca.30 Minuten gehen lassen.

Backen: *Backofen auf 220 °c vorheizen.*
Backpapier auf das Backblech legen und in die mittlere Schiene des Backofens schieben.

Ausbacken: *Nach 9 Minuten hell ausbacken.*
Warm schmecken sie am besten

Bagel

Rezept:

500g	Mehl 405
25g	Butter
40g	Hefe
300g	Milch
10g	Salz
Dekor:	Ei/Sesam/Mohn/ Körner

Zucker/Honig für das Kochwasser

Teig: Alle Zutaten in die Küchenmaschine geben und ca.12 Min kneten.
Den fertigen Teig zur einer Kugel formen und ca. 10 min ruhen lassen (Ballengare).

Verarbeitung: Nach der Ballengare den Teig in ca. 18 gleichgroße Stücke aufteilen.
Mit einem Tuch abdecken und noch mal 10 min gehen lassen.
Teiglinge etwas flach drücken in der Mitte ein Loch eindrücken, den Rand auseinander ziehen und so einen Kringel formen.
Bagel auf dem Backpapier ca. 10 min gehen lassen und dann weitere 20 min kühl stellen (am besten im Kühlschrank).

Kochen: In einem großen Topf ca. 3 Liter Wasser mit 2 Esslöffel Honig oder Zucker zum Kochen bringen. Die kalten Bagel für mindestens 30 Sekunden im Wasser kochen. Einmal drehen und nochmal 15 Sekunden kochen. Mit dem Schaumlöffel aus dem Wasser nehmen und auf das Backpapier legen.
Mit Ei bestreichen und mit Körner/Saaten nach Wunsch bestreuen.

Ausbacken: Backofen auf 230 C° Umluft vorheizen und ca.10 Minuten backen.

Tipp: Nicht zu stark backen. Kann man frisch sehr gut einfrieren.