

Kochen im Backfach von **TULIKIVI** Specksteinöfen



Unserem Dank sei Gertrude Pumberger gewidmet, die seit dem Jahr 2000 stolze Besitzerin eines Tulikivi-Specksteinofens ist. Sie hat sich nach drei Jahren Praxis die Mühe gemacht ihre „geheimen“ Rezepte für uns und sie niederzuschreiben.

Wir wünschen allen lieben Menschen viel Vergnügen beim Ausprobieren und gutes Gelingen.

Backrohr-Rezepte

Aufläufe

Beilagen

Brote

Eintöpfe - Braten

Imbisse - Knabbereien

Kekse

Mehlspeisen

Pizza - Lasagne

Suppeneinlagen

Inhaltsverzeichnis

Seite

Aufläufe	1 – 5
Beilagen	6
Brote	7
Eintöpfe - Braten	8 - 11
Imbisse - Knabbereien	12 - 14
Kekse	15 - 16
Mehlspeisen	17 - 21
Pizza - Lasagne	22 - 29
Suppeneinlagen.....	30 – 33

Vorwort

Nun ist sie endlich da, die erste TULIKIVI-erprobte Rezeptesammlung. Alle Speisen können natürlich im Backrohr anderer Herde nachgekocht werden. Die tatsächlichen Temperaturen variieren bei Steinöfen allerdings manchmal sehr stark. Daraus ergeben sich natürlich auch andere Backzeiten. Wenn nicht anders angegeben, gelten die Mengenangaben für 4 Personen.

Die Idee zu einem Kochbuch war schon lange da. Der Anlass, diese Broschüre endlich zu beginnen, und zwar extra auf den Gebrauch des TULIKIVI-Backfaches abgestimmt, war die wiederholte Nachfrage von Herrn Neuhauser (Gmunden). Er wurde von seinen Kunden immer wieder um Rezepte für Speisen gebeten, die ganz sicher in diesen Öfen gelingen.

Unseren Ofen benütze ich seit Dezember 2000 und habe noch immer nicht alle Möglichkeiten ausgetestet. Im Backfach kann man ja nicht nur kochen, sondern auch Speisen aufwärmen (statt der Mikrowelle), tiefgekühlte Backwaren schonend mit der Restwärme auftauen, im Herbst Nüsse und Kräuter trocknen,...

Eine gewisse Routine im Umgang mit einem Specksteinofen bekommt man erst durch seinen oftmaligen Einsatz.

Den besten Nutzen hat man, wenn der Ofen während der kalten Jahreszeit täglich - oder zumindest am Wochenende - schon *vormittags* aufgeheizt wird. So benötigt man bei geschickter Zeiteinteilung nur zum scharfen *Anbraten* von Speisen die Herdplatte oder zum *Vorheizen* von diversen Kochgeschirren samt Inhalt das E-Backrohr (z.B. Römertopf - verträgt keine plötzlichen Temperaturschwankungen!).

Als Kochgeschirr eignen sich Formen oder Töpfe mit hitzeresistenten Griffen, aus Edelstahl, Jenaer Glas, Keramik, Gusseisen (für Braten, Eintöpfe), beschichtete Ausziehbleche (lassen sich am besten den Innenmaßen des Backfaches anpassen) und eigentlich alle gängigen im Handel (und auf Flohmärkten!) erhältlichen Backformen.

Sämtliche Rezepte stammen aus meiner privaten Sammlung. Sie sind mir teilweise von Verwandten, Freunden oder Bekannten überliefert worden. Kochanleitungen werden außerdem oft von Generation zu Generation weitergegeben.

Es war für mich gar nicht so einfach Maße, Backtemperaturen und Backzeiten anzugeben, da ich vieles oft ohne Verwendung einer Küchenwaage rein nach Gefühl und Erfahrungswerten koche.

Verwendete Abkürzungen

EL.....1 gestrichener Esslöffel
Msp.....Messerspitze
Pkg.....Packung
TL.....1 gestrichener Teelöffel

So wünsche ich allen, die sich ins Koch- und Backvergnügen nach meinen Anleitungen stürzen
GUTES GELINGEN UND GUTEN APPETIT!

Gertrude Pumberger

Wartberg, März 2003

Aufläufe – Schmarren (Mehlspeisen)

Grießauflauf

1

Zutaten

- 3/8 l Milch
- 4 dag Butter
- 6 EL Zucker
- etwas Salz
- 8 dag Grieß
- 3 Eidotter
- 3 Eiweiß

Zubereitung

1. den Grieß aufkochen, gut ausquellen lassen
2. nach dem Auskühlen 3 Dotter einrühren und den Eischnee vorsichtig unterheben
3. in gut gefettete Auflaufschüssel geben und backen

Zutaten

- 25 dag Grieß
- 3/8 l Milch
- ev. 1 Dotter
- ca. 4 dag Butter
- 5 Stück Würfelzucker
- 1 Prise Salz
- zirka 5 dag Rosinen
- zirka 8 dag Butter, Margarine oder Schmalz für die Pfanne

Zubereitung

1. die Butter in einer Kasserolle heiß werden lassen, den Grieß darin abmengen und die kochende Milch mit Butter, Zucker und Salz darüber gießen (Wenn man einen Dotter dazu nimmt, kommt dieser mit kalter Milch versprudelt dazu.)
2. ohne abzumengen den Grieß im mittelheißen Rohr aufdünsten lassen
3. später mit der Gabel auflockern, beim zweiten Auflockern die Rosinen dazugeben (Man kann auch kleine Apfelspalten mitdünsten.)

Bei guter Hitze ist der Schmarren in einer Stunde fertig.

oder

1. die Milch mit Butter, Zucker und Salz aufkochen
2. den Grieß einrühren und die Masse dick einkochen lassen
3. in einer Kasserolle die Butter erhitzen
4. die Grießmasse hineingeben und im Rohr oder zugedeckt auf der Herdplatte ½ bis ¾ Stunde durchdünsten
5. den Schmarren gut überzuckern, mit Kompott oder Fruchtsaft servieren

Zutaten

- 5 dag Butter
- 10 dag Zucker
- drei Dotter
- 2 bis 3 Semmeln
- etwas Milch
- 25 dag passierter Topfen
- 1 Päckchen Vanillezucker
- Zitronenschale
- 3 Klar Schnee

Zubereitung

1. Butter, Zucker und Dotter werden gut abgetrieben
2. dann passierten Topfen, Vanillezucker und Zitronenschale dazurühren
3. die mit Milch angefeuchteten kleinen Semmelwürfel darunter mengen und den festen Schnee einmischen
4. die Masse in eine gut gefettete Backpfanne streichen und bei Mittelhitze goldbraun backen
5. in würfelförmige Portionen teilen und mit Himbeersaft oder Kirschenkompott servieren

Aufläufe - mit Fleisch, Käse usw.

Nudelaufbau

4

Zutaten

- 500 g schmale Bandnudeln (Tagliatelle)
- Salz
- 4 Hühnerbrustfilets
- 2 EL Butter
- Pfeffer aus der Mühle
- 1 TL Kräuter der Provence
- 200 g tiefgekühlte Erbsen (aufgetaut)
- 3 Eier
- ¼ l Milch
- 80 g Schnittkäse, frisch gerieben (ev. mit 2 fein geschnittenen Knoblauchzehen vermengt)

Zubereitung

1. den E-Backofen auf 200°C (Steinofen 150°C bis 160°C genügen) vorheizen
2. die Nudeln in kochendem Salzwasser al dente kochen, sie sollen noch einen „Biss“ haben; in einem Sieb gut abtropfen lassen
3. in der Zwischenzeit die Hühnerbrustfilets in schmale Streifen schneiden und in einem Esslöffel Butter kurz anbraten
4. salzen, pfeffern und mit Kräutern der Provence bestreuen
5. eine Auflaufform mit der restlichen Butter einfetten, die Nudeln mit den Erbsen und den Hühnerbruststreifen mischen und hineinfüllen
6. die Eier mit der Milch gut verquirlen, den Käse unterrühren und die Mischung auf dem Auflauf verteilen
7. auf der mittleren Schiene des Backofens in ca. 20 Minuten fertiggaren (kann im Steinofen je nach Temperatur kürzer oder länger dauern) und überbacken

Tipp

- Die Hühnerbrustfilets können auch durch Fischfilets, z. B. Lachs ersetzt werden. Soll es vegetarisch sein, dann stattdessen Pilze oder andere Gemüsesorten zusätzlich nehmen.

Zutaten

- 5 Semmeln od. entsprechende Menge Weißbrotwecken vom Vortag
- 3/8 l heiße Milch
- 500 g Waldpilze
- 1 Zwiebel
- 50 g durchwachsener Speck
- 2 EL Butter
- 1 EL gehackter Kerbel
- Salz
- Pfeffer aus der Mühle
- 3 Eier, getrennt
- frischgeriebene Muskatnuss
- 100 g Emmentaler
- Butterflöckchen und Butter für die Form

Zubereitung

1. eine Auflaufform dick mit Butter einstreichen
2. die Semmeln in dünne Scheiben schneiden, mit der Milch übergießen und stehen lassen; die Pilze putzen, sorgfältig waschen und trocknen lassen; Zwiebel und Speck würfeln
3. von der Butter 1 EL in einer Pfanne erhitzen, Zwiebel- und Speckwürfel darin glasig braten, die Pilze hinzufügen und etwa 10 Minuten köcheln lassen; mit dem Kerbel vermischen und würzen
4. Semmeln gut ausdrücken, in der restlichen Butter anrösten und abkühlen lassen; die Eigelbe mit der Einweichmilch, Salz und Muskat verquirlen und mit der Brotmasse gut vermischen
5. Käse grob reiben, Pilze und Käse mit der Semmelmasse vermischen; Eiweiße steif schlagen und unter den Teig ziehen, in die Auflaufform füllen, mit Butterflöckchen besetzen und auf der mittleren Schiene im Backofen in 30 – 40 Minuten goldbraun backen

Beilage

- Tomatensauce und Kopfsalat

Beilagen

Gebackene Erdäpfelnudeln

6

Zutaten

- 25 dag Mehl
- 4 große gekochte, geriebene Kartoffeln
- Salz
- etwas Rahm
- 1 bis 2 Eier

Zubereitung

1. die Zutaten am Brett zu einem festen Kartoffelteig abkneten
2. den Teig in mehrere Stücke teilen und daraus daumenstarke Rollen formen
3. fingerlange Stücke davon abschneiden und diese dicht nebeneinander in eine Backpfanne mit heißer Butter (Schmalz oder Fett) legen
4. die Nudeln, sobald sie eine goldbraune Farbe haben, mittels einer Schmarrenschaukel umdrehen
5. auch die zweite Seite goldbraun backen

Tipp

- Als Hauptspeise doppelte Menge zubereiten und mit Sauerkraut servieren!

Prinzessinnenkartoffeln

7

Zutaten

- 5 dag Butter
- 1 Ei
- zirka 50 dag Kartoffeln
- Salz
- etwas Parmesan

Zubereitung

1. aus Butter und Ei einen Abtrieb machen
2. die passierten Kartoffeln, Salz und den geriebenen Parmesan dazugeben
3. mittels Dressiersack auf ein gut befettetes Blech kleine Krapferl setzen
4. diese mit Ei bestreichen und bei mäßiger Hitze backen, bis die Spitzen braun sind

Brote

Kastenweißbrot

8

Zutaten

- 500 g Mehl
- 20 g Margarine
- 1 TL Salz
- ½ TL Zucker
- ¼ l warmes Wasser oder Milch
- 20 g Hefe

Zubereitung

1. aus Hefe, Wasser, Zucker und einigen EL Mehl einen Hefevorteig ansetzen, solange an einem warmen Ort stehen lassen, bis sich der Teig etwa verdoppelt hat
2. das restliche Mehl unterkneten, bis sich der Teig mühelos vom Schüsselrand löst
3. die Kastenform ausfetten, den Teig hineingeben und nochmals einige Zeit gehen lassen
4. im vorgeheizten Backofen bei 220°C etwa 30 – 40 Min backen; um eine kräftigere Brotkruste zu bekommen, das Brot kurz vor Ende der Backzeit mit etwas Wasser bestreichen



Siegfried - das Brot

9

So nennt sich ein Brot, welches durch Einarbeiten jenes Sauerteiges (Siegfried, Sigi) „entsteht“, der im Bekanntenkreis oder in der Nachbarschaft ständig weitergegeben wird. Falls bei Ihnen kein SIEGFRIED im Umlauf ist, können Sie natürlich Sauerteig selber ansetzen, beim Bäcker kaufen oder Trockensauerteig verwenden.

Zutaten

- 50 dag Weizenmehl
- 50 dag Roggenmehl
- 5 – 6 TL Salz, 1 Pkg. Brotgewürz
- 2 Pkg. Trockenhefe (bei reinem Sauerteigbrot lässt man die Hefe ganz weg oder reduziert deren Menge)
- ca. 3 - 4 Tassen Wasser (etwas weniger als ½ l), beim Backen von Vollkornbrot etwas mehr
- nach Geschmack Sonnenblumenkerne, Kürbiskerne, Leinsamen, Sesam, Anis, Kümmel, Nusskerne, Mohn oder geröstete Zwiebel

Zubereitung

1. alle trockenen Zutaten mischen, Sigi und Wasser unterrühren, Teig kneten
2. 2 - 3 Stunden ruhen lassen, Brotlaib formen, nochmals gehen lassen
3. mit Wasser bestreichen und im vorgeheizten Backrohr bei 200°C ca. 1 Stunde backen

E-Rohr: 1 Tasse heißes Wasser beim Backen ins Rohr stellen

Eintöpfe – Braten

Leberschädel

10

Zutaten

- 250 g Schweinsleber (wer keine Leber mag, verwendet nur Faschiertes! – „Faschierter Braten“)
- 750 g (etwas fettes) Schweinefleisch (von Bauch oder Schulter)
- 1 große Zwiebel
- 1 Knoblauchzehe
- Pfeffer, Majoran, Neugewürz, Kümmel, Salz
- 3 – 4 Semmeln
- Milch, 2 Eier
- Schweinsnetz

Zubereitung

1. Leber und Fleisch faschieren
2. mit feingehackter Zwiebel, zerdrückter Knoblauchzehe, den Gewürzen, den in Milch und Eiern eingeweichten, gut ausgedrückten Semmeln vermengen
3. Schweinsnetz in eine Rein legen
4. das Gemisch einfüllen und den Netzrand rundum darüberschlagen, ev. mit Kümmel bestreuen
5. im Rohr knusprig braun braten, dabei mehrmals etwas heißes Wasser angießen, damit nichts anbrennt

Beilage

- Krautsalat oder Sauerkraut und Erdäpfel



Zutaten

- 4 größere Paprikaschoten
- 2 dag Fett
- Zwiebel
- Petersiliengrün
- 15 dag rohes Faschiertes oder auch Bratenreste
- 1 Ei, Salz
- 5 dag gedünsteter Reis
- Tomatensauce
- Fett für die Pfanne

Zubereitung

1. von den Paprikaschoten beim Stiel einen flachen Deckel abschneiden, die weißen Samenkörner entfernen und die Schoten vorsichtig aushöhlen
2. diese mit kochendem Wasser übergießen und sie ca. 10 Minuten darin ziehen lassen, anschließend kurz in kaltes Wasser legen
3. inzwischen die feingehackte Zwiebel und Petersiliengrün in Fett etwas anrösten und dem Faschierten beifügen
4. das Ei und den gedünsteten, ausgekühlten Reis dazumengen, mit Salz abschmecken und alles sehr gut vermischen; die Masse in die Schoten füllen, welche mit dem Deckel zugedeckt werden
5. Schoten in die Kasserolle mit heißem Fett setzen, etwas heiße Suppe oder Wasser zugießen und die Schoten im mittelheißen Rohr 30 bis 45 Minuten weichdünsten lassen
6. während des Bratens öfters übergießen
7. die gefüllten Paprikaschoten mit Tomatensauce umkränzt servieren

Beilage

- Kartoffeln: Diese können ebenfalls in einem geeigneten Topf mit Dämpfeinsatz im Rohr zubereitet werden)

Tipp

- Die Paprikaschoten in den letzten 10 Minuten in der Tomatensauce „weiterziehen“ lassen!

Zutaten

- 15 dag Kaiserfleisch
- 30 dag Kartoffeln
- 20 dag Zwiebel
- 30 dag Rindfleisch
- 1 Paar Debreziner, in Scheiben geschnitten
- 1 grüne Paprika
- 1 EL Paprika, 1 EL Tomatenpüree
- Knoblauch, Majoran, Kümmel, Salz



Zubereitung

1. Fleisch und Kartoffeln in Würfel, Debreziner in Scheiben schneiden
2. gehackte Zwiebel in Fett anrösten, mit Paprikapulver stauben und Tomatenpüree dazugeben
3. Fleisch und Gewürze noch leicht mitrösten, mit ca. 1 ¼ l Wasser aufgießen und zum Kochen bringen
4. Kartoffeln untermengen
5. fertig kochen lassen
6. erst am Schluss Debreziner hinzufügen (nur mitziehen lassen)

Zutaten

- 50 dag Fleisch (halb Rind-, halb Schweinefleisch)
- 5 dag Fett
- 10 dag Zwiebel
- Salz, Majoran, Zitronenschale, Essig
- 4 dag Mehl
- 40 dag Kartoffeln
- 1 kleine Rose Karfiol
- etwas Porree
- ca. 40 dag Wurzelwerk

Zubereitung

1. die feingeschnittene Zwiebel im Fett goldgelb anlaufen lassen und das würfelig geschnittene Fleisch dazugeben

2. mit Salz, Majoran, Essig und Zitronengeschmack würzen
3. wenn das Fleisch weichgedünstet ist, stauben und aufgießen
4. das in Salzwasser gekochte, würfelig geschnittene Gemüse, die Karfiolröschen und die gekochten Kartoffelwürfel einmengen und alles noch kurz verkochen

Rindsrouladen

14

Zutaten

- 80 dag längliche Rindsschnitzel oder dünn geschnittener Rostbraten
- ½ Würfel Margarine
- 1 große Zwiebel, feingehackt
- ¼ l saurer Rahm
- Mehl zum Stauben
- Salz, Pfeffer, Senf
- ca. 10 dag feingeschnittene Speckstreifen
- 2 mittlere Essiggurken

Zubereitung

1. geklopfte Rindsschnitzel bzw. Rostbraten salzen, pfeffern und mit Senf bestreichen
2. mit Speckstreifen und blättrig geschnittenen Essiggurken belegen
3. einrollen und mit Zahnstochern feststecken (oder mit Spagat umwickeln)
4. in einem Bräter Zwiebel in Margarine anrösten, Rouladen einlegen, rundherum anbraten, mit Mehl stauben, Wasser angießen, im mittelheißen Rohr weich dünsten
5. Rouladen auf einer Platte anrichten, Sauce mit Rahm legieren, ev. salzen und pfeffern, etwas Sauce über die Rouladen gießen

Beilagen

- Bandnudeln oder Nockerl, grüner Salat

Imbisse - Knabbereien

Überbackene Brotscheiben

15

Zutaten

- Toast-, Weißbrot- oder Schwarzbrot-scheiben, auch vom Vortag
- Fein geschnittene Speckscheiben (mit Fettrand), ev. zerkleinern
- Käse in Scheiben oder gerieben
- Knoblauch

Zubereitung

1. Brotscheiben mit zerdrücktem Knoblauch bestreichen
2. fächerartig mit Speckscheiben und Käse abwechselnd belegen (Fettränder vom Speck sollen nach oben ausgerichtet sein – werden beim Überbacken knusprig!)
3. Im heißen Rohr, bei genügend Oberhitze einige Minuten backen

Tipps

- Auch kleingeschnittene Wurst- oder Bratenreste können so schmackhaft zubereitet werden (Der Ofen muss dann nicht so stark aufgeheizt werden! Restwärme von ca. 130°C bis 150°C genügt noch zum Schmelzen des Käses.)
- Wenn überraschend Gäste kommen und die Ofentemperatur nicht mehr ganz ausreicht, das Backfach aufheizen! Dieses Ritual braucht zwar etwas Zeit, kommt aber immer gut an. Außerdem fällt die Temperatur im Inneren des Backfaches nur langsam ab, wodurch der Ofen noch für längere Zeit zum Backen von „Nachschub“ genützt werden kann.

Überbackene Käseplatte

16

Zutaten

- 30 dag Weißbrot
- 20 dag Schnittkäse
- ½ l Milch
- 1 Ei
- Salz
- 3 dag Butter
- 5 dag geriebener Käse

Zubereitung

1. Weißbrot und Schnittkäse in Scheiben schneiden und abwechselnd lagenweise in eine feuerfeste Schüssel einschichten
2. mit einem Gemisch von Ei, Milch und Salz übergießen, mit Butterflöckchen belegen und mit Reibkäse bestreuen
3. im heißen Rohr ungefähr eine halbe Stunde backen (Backzeit hängt stark von der Ofenhitze ab!)

Zutaten

- Blätterteig fertig oder selbst zubereitet
- geriebener Käse (Emmentaler, Parmesan) zum Bestreuen
- etwas Salz, Kümmel, Paprikapulver
- Ei zum Bestreichen

Zubereitung

1. Blätterteig mit Ei bestreichen
2. mit Gewürzen und Käse bestreuen
3. Mit dem Messer oder Teigrad in appetitliche Formen schneiden (Stangerl, Rechtecke oder Dreiecke)
4. Backblech mit Backpapier auslegen, Gebäckstücke mit genügend Abstand auflegen (Blätterteig geht stärker auf)
5. bei mittlerer Hitze backen

Tipp

- Es kann auch *Topfenblätterteig* aus Register *Mehlspeisen* verwendet werden!

Zutaten

- 28 dag Mehl
- 2 KL Backpulver
- etwas Salz
- 20 dag Butter
- 2 Eier

Zubereitung

1. das Mehl mit Backpulver, und Salz versieben und mit Butter abbröseln
2. mit den Eiern zu einem glatten Teig verkneten und kalt stellen
3. den Teig ½ cm dick auswalken, runde und viereckige Formen ausstechen, mit Dotter bestreichen, mit grobem Salz, Paprika, Mohn etc. bestreuen
4. bei leichter Mittelhitze ca. 15 Min. backen



Zutaten

- Frankfurter oder Debreziner (1 Paar pro Person – je nach Appetit)
- Fertig-Blätterteig

Zubereitung

1. Blätterteig der Breitseite entlang in ca. 2 cm breite Streifen schneiden
2. Würstel damit umwickeln, Teiglagen sollen sich dabei überlagern (wie bei Schaumrollen)
3. im gut vorgeheizten Rohr knusprig braten (wenn es die Temperatur zulässt, können die Würstel direkt auf dem Stein gebraten werden – Backpapier unterlegen), sonst Backblech verwenden!

Tipp

- Bratwürstel, Weißwürste, Leberkäsescheiben usw. können bei mittlerer Hitze direkt auf dem Stein gebraten werden. Als Beilage sind Kartoffelscheiben od. –hälften ideal (vorgekocht, ev. vom Vortag).
- Zum Bewirten einer größeren Gästeschar eignet sich das Backen von rohem Leberkäsbrät in Aluformen sehr gut (ev. beim Fleischer rechtzeitig vorbestellen). Vorheizen des Ofens auf mittlere Hitze genügt – ca. 140°C bis 160°C. Langsam backen! Größere Hitze verstärkt Krustenbildung!

Kekse

Anisscheiben

20

Zutaten

- 14 dag Zucker
- 14 dag Mehl
- 2 Eier
- Anis: zum Bestreuen

Zubereitung

1. Zucker, Mehl und Eier vermengen
2. Masse aufs Blech dressieren, mit etwas Anis bestreuen und leicht backen (ca. 150°C – 160°C)

Butter-Busserl

21

Zutaten

- 14 dag Butter
- 7 dag Staubzucker
- 17 dag Mehl
- gehackte Nüsse
- grober Zucker
- Marmelade

Zubereitung

1. Butter cremig rühren, mit Zucker und Mehl vermengen
2. Busserl oder Kipferl aufs Blech formen
3. mit gehackten Nüssen bestreuen (bei Busserln: mit dem Finger eine kleine Mulde formen, in welche man nach dem Backen etwas Marmelade hineingibt)
4. bei mittlerer Hitze backen



Zutaten

- 18 dag Zucker
- 18 dag Haselnüsse
- 3 Eiklar
- Oblaten od. Backpapier

Zubereitung

1. Zucker, Nüsse und Eiklar vermengen
2. zu Busserln formen und licht backen

Zutaten

- 3 Eiklar, zu festem Schaum geschlagen
- 21 dag Zucker
- 21 dag Kokosette
- 1 KL Essig

Zubereitung

1. die Eiklar mit Zucker und Kokosette vermischen und mit Essig spritzen
2. auf einem gefetteten Blech kleine Busserl formen
3. bei mäßiger Hitze backen

Zutaten

- 14 dag Margarine
- 7 dag Zucker
- 21 dag Mehl
- 3 dag geriebene Nüsse
- 1 Ei
- 1 EL Rum
- etwas Zitronenschale

Zubereitung

1. alles zu einem Teig verarbeiten
2. mit rundem Keksausstecher „Törtchen“ formen
3. auf dem Blech langsam backen
4. ausgekühlt jeweils 2 Törtchen mit Marmelade zusammensetzen und eventuell glasieren

Mehlspeisen

Apfelschlangel aus Topfenteig

25

Zutaten Teig

- 20 dag Mehl
- 20 dag Topfen
- 15 dag Butter (Margarine)
- 5 dag Zucker
- etwas Zitronenschale
- Vanillezucker

Zutaten Fülle

- 50 dag Äpfel
- 1 bis 2 Löffel Zucker
- 1 Messerspitze Zimt

Zubereitung

1. Mehl und Butter am Brett abbröseln
2. den passierten Topfen daruntermengen, Zucker und Geschmackszutaten dazugeben
3. den Teig gut abkneten und wie bei Butterteig 3 bis 4 Touren machen
4. 2 längliche Rechtecke ausrollen
5. darauf die Apfelfülle verteilen und Kanten gut schließen, Oberfläche mit Gabel ein paar Mal einstechen, damit der Teig nicht aufreißt
6. bei Mittelhitze goldbraun backen

Biskuittorte

26

Zutaten (für 1 große Tortenform bzw. 2 kleine)

- 5 ganze Eier
- 28 dag Zucker
- 21 dag Mehl
- 1 Prise Backpulver, etwas Zitronengeschmack
- Schokoladecreme

Zubereitung

1. Eier und Zucker mit der Schneerute schaumig rühren
2. das Mehl einmengen
3. die Masse löffelweise in eine gefettete, leicht gestaubte Tortenform füllen und bei mäßiger Hitze backen
4. die Torte ausgekühlt durchschneiden und mit Schokoladecreme füllen
5. mit Creme bestreichen und verzieren

Zutaten Germteig

- 50 dag feines Weizenmehl
- 2 ½ dag Germ
- ca. ¼ l lauwarme Milch
- 8 dag Butter
- 5 dag Zucker
- 1 Ei
- 1 bis 2 Dotter
- Salz
- Zitronenschale

Zubereitung

1. Germteig nach kurzem Rasten in eigroße Stücke teilen
2. diese am bemehlten Brett handtellergroß auseinanderdrücken
3. in die Mitte etwas feste Marmelade geben und fest zusammenschließen
4. in einer Kasserolle oder Bratpfanne Fett etwas heiß werden lassen und darin jedes einzelne Stück eindrehen
5. die Buchteln dicht nebeneinander mit der Naht nach unten in die Pfanne setzen
6. mit einem Tuch bedecken und doppelt so hoch aufgehen lassen
7. im mittelheißen Rohr ca. 30 Minuten backen. (beim E-Rohr: zu Beginn des Backens einen Spalt offen lassen)
8. die Buchteln nach dem Backen vorsichtig auf ein Brett stürzen und auseinanderlösen



Zutaten

- 25 dag Staubzucker
- 1/8 l Öl
- 1/8 l Wasser
- 4 Eidotter
- 25 dag Mehl
- Vanillezucker
- ½ Pkg. Backpulver
- 4 Klar Schnee
- Zitronenschale

Zubereitung

1. Staubzucker, Öl und Eidotter schaumig schlagen
2. Wasser, Mehl mit Backpulver vermischen, beides leicht einschlagen
3. Vanillezucker, Zitronenschale, und zum Schluss die vier Klar Schnee einmengen
4. in eine gefettete, bemehlte Gugelhupfform füllen und ca. 45 Min backen

Zutaten

- 14 dag Margarine
- 14 dag Zucker
- 4 Eidotter
- 4 Eiklar
- 14 dag Mehl
- 1 TL Backpulver
- Kirschen (auch tiefgekühlt) zum Belegen

Zubereitung

1. Margarine schaumig rühren
2. Zucker und Eidotter abwechselnd dazurühren
3. Mehl und Backpulver untermengen
4. zuletzt den festgeschlagenen Schnee der Eiklar unterheben
5. den Teig auf ein mit Fett und Mehl vorgerichtetes Backblech streichen
6. die gewaschenen, entstieltten Kirschen auflegen und im vorgeheizten Rohr backen

5-Minuten-Kuchen**Zutaten**

- 1 Becher Rahm
- 3 Eier
- 1 Becher Mehl
- 1 Pkg. Backpulver
- 1 Pkg. Vanillezucker
- 1 Becher Kristallzucker
- 1 Becher Instantkakao (z.B. Benco)
- 1 Becher geriebene Nüsse
- ½ Becher Öl

Zubereitung

1. alles verrühren
2. bei ca. 180°C 1 Stunde backen

Zutaten

- 18 dag Butter
- 27 dag Zucker
- 5 Eier
- 38 dag Mehl
- ¾ Pkg. Backpulver
- ¼ l Milch
- 5 Klar Schnee
- 3 dag Kakao
- 3 EL Milch
- 1 Pkg. Vanillezucker

Zubereitung

1. Zutaten (außer Kakao) zu einem Rührteig verarbeiten
2. 2/3 des Teiges in Form einfüllen
3. 1/3 des Teiges mit Kakao „färben“
4. braunen Teig auf hellem Teig verteilen und mit Hilfe einer Gabel „unterziehen“ (marmorieren)
5. Kuchen hellbraun backen

Topfen-Blätterteig**Zutaten**

- ¼ kg Topfen
- ¼ kg Mehl
- ¼ kg Butter (oder Margarine)
- etwas Salz

Zubereitung

1. alle Zutaten zu einem Teig verkneten und 20 Minuten rasten lassen
2. nach weiterer Verarbeitung, auf ungefettetem Blech ins heiße Rohr schieben
3. sobald das Backgut Farbe angenommen hat, bei schwacher Hitze fertigbacken (beim Steinofen das Rohr nicht zu stark aufheizen!)

Tipp

- Dieser Teig eignet sich für gebackene süße und gesalzene Strudel, Schinkenkipferl, Käserollen und andere süße und gesalzene Kleinbäckereien wie z. B. Polsterzipf (eventuell mit Marmelade gefüllt), Topfengolatschen, Käsesangerl, Käsekeks usw.

Zutaten

- 20 dag Topfen
- 10 dag Butter
- 20 dag Mehl
- Salz
- Marmelade

Zubereitung

1. Butter in gesalzenes Mehl „einschneiden“, rasch mit passiertem Topfen zu einem Teig verkneten
2. dreimal zusammenschlagen und wieder ausrollen
3. den Teig ausrollen ohne ihn rasten zu lassen
4. Vierecke ausradeln und Topfenfülle oder Marmelade darauf verteilen
5. Vierecke zu Dreiecken zusammenschlagen
6. im mittelheißen Rohr zu goldbrauner Farbe backen

Zutaten

- 3 Eier
- ½ kg Kristallzucker
- 1 P. Vanillezucker
- Zimt
- ¼ l Öl
- ½ Joghurtbecher geriebene Nüsse
- ¾ kg Mehl
- 2 TL Backpulver
- 1 TL Natron
- ½ kg geriebene Zucchini

Zubereitung

1. Zutaten zu einem Rührteig verarbeiten
2. auf ein gefettetes Blech streichen (bei Ausziehblech Backpapier unterlegen)
3. 30 Minuten bei ca. 200°C backen
4. ausgekühlt mit kurz erwärmtem Ribiselgelee überstreichen
5. mit Schokoglasur überziehen

Pizza & Lasagne

warmer Pizzateig - benötigt übliche Zeit zum „Gehen“

35

Zutaten

- 40 dag glattes Mehl
- 1 Pkg. Trockengerst od. 1 Würfel
- lauwarmes Wasser mit einigen EL Milch gemischt (Faustregel: insgesamt etwas weniger Wasser als die Hälfte der Mehlmenge – also unter 200 ml!)
- 1 TL Salz
- 1 TL Zucker

Zubereitung

1. Zutaten zu Germteig verarbeiten
2. bei Bedarf noch Mehl oder Flüssigkeit zufügen
3. Teig gehen lassen
4. zu Rechteckpizza oder 2 runden Pizzas formen
5. Teig nochmals gehen lassen, dann belegen und backen

kalter Pizzateig

36

Zutaten

- 20 dag glattes Mehl
- 20 dag griffiges Mehl
- 1 ganzes Ei
- 1 TL Salz
- 1/8 l Milch
- ½ Pkg. Germ
- 1 EL Wasser
- 2 EL Öl
- 2 EL zerriebener Oregano

Zubereitung

1. Germ in der Milch auflösen
2. übrige Zutaten zu einem geschmeidigen Teig verarbeiten (wird etwas *fester als warmer Pizzateig*)
3. ca. 2 Std. im Kühlschrank rasten lassen
4. auswalken, auf einem gefetteten Blech gleichmäßig verteilen, Ränder können etwas dicker bleiben
5. mit beliebigen Zutaten belegen, bei ca. 200°C - 250°C knusprig backen

Zutaten

- Tomatenmark aus der Tube
- etwas Wasser
- etwas Olivenöl
- Salz
- Oregano
- zerdrückter od. fein geschnittener Knoblauch

Zubereitung

1. Zutaten unter Beigabe von Wasser zu einer „cremeartigen“ Sauce verrühren
2. vor dem eigentlichen Belegen auf der Pizza verteilen (Ränder wahlweise mit Sauce oder Öl einstreichen)



1. Schinken, Tomaten, Ei, Käse
2. Salami, Perlzwiebel, Kapern, Oliven, Tomaten, Käse
3. Tunfisch, Erbsen, Zwiebel, Ei, Käse
4. Maiskörner, grüne Paprikastreifen, Tomatenwürfel od. Schältomaten (zerkleinert) aus der Dose, grüne und schwarze Oliven, Mozzarella
5. Zwiebel, Speck, Schinken, Champignons, Käse
6. Zucchini, vorgekochte in Scheiben geschnittene Kartoffelscheiben, Tomatenscheiben, mit Kräutern und Knoblauch gewürzt, Käse
7. Schinken, Tomaten, Champignons, Artischockenherzen (bei Bedarf etwas zerkleinern), Käse

Tipps

- Alle gewünschten Belagszutaten sollen vorbereitet und ev. zerkleinert bereitliegen, sobald die Ofenhitze passt.
- Bei unterschiedlichen Geschmäckern die Pizza mit verschiedenen Varianten belegen. Vorteilhaft ist es, das Blech „gedanklich“ zu „teilen“; in neutrale und stärker gewürzte Bereiche.
- Vorsicht mit Knoblauch und Zwiebel! Gäste am besten vorher fragen.
- Bei runden Pizzas aus gewöhnlichem Germteig vorher Platz schaffen zum Gehenlassen der einzelnen Pizzakugeln, E-Backrohr auf Minimaltemperatur erwärmen, dann nur mehr Backofenbeleuchtung eingeschaltet lassen (genügt zum Temperieren des Teiges ohne ihn an der Oberfläche zu stark auszutrocknen), Teig mit Tüchern abdecken
- Beschichtete runde Pizzableche (mit Löchern) verwenden oder Backbleche mit Backpapier auslegen und Teig wie beim „Italiener“ (rund ausgezogen) darauf platzieren.
- Benötigt man das E-Backrohr zum eigentlichen Backen, genügen vorgewärmte Bleche, die auf dem Kochfeld temperiert werden (immer nur für einige Sekunden auf niedrigster Stufe eingeschaltet lassen)
- Damit nicht alle Gäste zu lange warten müssen, kleine Pizzas formen, z. B. 4 bis 6 Stück (je nach Backrohrgröße)
- *Teigreste* backen als
 1. *Pizzaweckerl*: geformten Teig längs einschneiden, mit Tomatensauce bestreichen und Käse darüberstreuen.
 2. „*Falsche Langos*“: Aus Teig dünne Fladen bilden, als leeren Pizzaboden backen, mit Salz-Wasser-Knoblauch-Öl-Gemisch bestreichen.
 - 3.

Zutaten Teig

- 300 g Weizenmehl
- 1 P. Trockenhefe
- 4 EL Speiseöl
- 1 TL Salz
- knapp 125 ml (1/8 l) lauwarme Milch

Zubereitung Teig

1. Mehl in eine Schüssel sieben, mit Hefe sorgfältig vermischen, übrige Zutaten hinzufügen
2. alles zu einem glatten Teig verkneten
3. sollte der Teig kleben, noch etwas Weizenmehl hinzufügen
4. den Teig an einem warmen Ort so lange stehen lassen, bis er doppelt so hoch ist
5. nochmals durchkneten, halbieren; jede Teighälfte zu einer runden Platte ausrollen und auf ein gefettetes Backblech legen

Zutaten Belag

- 400 g Champignons (aus der Dose)
- 5 Tomaten
- 200 g Salami
- 350 g Schweizer Käse
- 100 g Schinkenspeck
- 1 Zwiebel
- 8 EL Tomatenmark
- 2 EL Semmelbrösel
- Salz, frisch gemahlener Pfeffer
- Paprikapulver, Knoblauchsatz, Oregano
- Speiseöl

Zubereitung Belag

1. Champignons abtropfen lassen, in Scheiben schneiden
 2. Tomaten kurze Zeit in kochendes Wasser legen, nicht kochen lassen, mit kaltem Wasser abschrecken, enthäuten, Stängelansätze entfernen, Tomaten in Scheiben schneiden
 3. Salami in Scheiben, Schweizer Käse und Schinkenspeck in Würfel, Zwiebel in Ringe schneiden
 4. Tomatenmark mit Semmelbröseln verrühren, mit Gewürzen vermengen
 5. die Teigplatten mit dieser Masse bestreichen, die Tomatenscheiben darauf verteilen, mit Gewürzen bestreuen
 6. Champignons, Salami, Käse, Schinken, Zwiebelringe darauf verteilen, nach Bedarf würzen
 7. die Teigplatten zur Hälfte zusammenklappen, die Ränder mit Wasser bestreichen, gut festdrücken und die Oberfläche mit Speiseöl bestreichen
 8. nochmals an einem warmen Ort gehen lassen, bis der Teig etwa doppelt so hoch ist
- Pizzas in den vorgeheizten Backofen (225°C – 240°C) schieben; bei höherer Hitze Zeit nicht übersehen!

Zutaten

- 750 g Kartoffeln
- 150 g durchwachsener Speck
- 500 g Tomaten
- ¼ TL Oregano
- 1 EL gehackte Petersilie
- Knoblauchsatz
- frisch gemahlener schwarzer Pfeffer
- 250 g Gouda (od. Pizzakäse, in Scheiben oder geraspelt)

Zubereitung

1. Kartoffeln schälen, waschen, in dünne Scheiben schneiden, zum Trocknen eine Zeit lang auf Haushaltspapier legen
2. Speck in kleine Würfel schneiden, auslassen, die Kartoffelscheiben hinzugeben, etwa 5 Minuten unter mehrmaligem Wenden braten lassen
3. Tomaten waschen, abtrocknen, Stängelansätze herausschneiden, die Tomaten in Scheiben schneiden, mit den Kartoffelscheiben vermengen
4. beide Zutaten gleichmäßig auf einem gefetteten Backblech verteilen, mit Gewürzen bestreuen
5. die Pizza gleichmäßig mit Käse belegen (bestreuen)
6. im vorgeheizten Backofen bei ca. 220°C – 225°C backen



Zutaten Teig

- 250 g Weizenmehl
- 4 g Trockenhefe
- ½ TL Salz
- 1 Msp. Zucker
- 2 EL Olivenöl
- 125 ml (1/8 l) lauwarmes Wasser

Zubereitung Teig

1. Mehl in eine Schüssel sieben, mit Trockenhefe vermischen, übrige Zutaten hinzufügen
2. alles zu einem glatten Teig verkneten, an einem warmen Ort gehen lassen, bis er doppelt so hoch ist
3. nochmals durchkneten
4. in sechs gleich große Stücke teilen, jedes Teigstück zu einem etwa 3 mm dicken Fladen ausrollen, dabei den Rand etwas dicker lassen
5. auf ein gefettetes Backblech legen

Zutaten Belag

- 8 Tomaten
- 400 g Mozzarella-Käse
- 18 schwarze Oliven
- 6 Sardellenfilets
- 1 TL Thymian
- 3 EL Olivenöl

Zubereitung Pizza

1. Tomaten waschen, in Scheiben schneiden
2. Käse in Scheiben schneiden
3. Oliven entkernen
4. Sardellenfilets wässern
5. die Fladen mit den Zutaten belegen, mit Thymian würzen und mit Öl beträufeln
6. im vorgeheizten Backofen bei ca. 225°C backen.

Zutaten

- 20 g Hefe
- 300 g Weizenvollkornmehl
- etwa 200 ml lauwarmes Wasser
- 1 EL Maiskeimöl
- ½ TL Salz
- frisch gehackte Petersilie, 2 Knoblauchzehen

Zubereitung

1. Hefe in 2 – 3 EL lauwarmem Wasser auflösen
2. restliche Zutaten zu einem Teig verkneten
3. etwa 1 Stunde mit einem Küchentuch bedeckt an einem warmen Ort gehen lassen
4. Teig in 12 Portionen teilen, mit bemehlten Händen 12 dünne Pizzaböden formen
5. für den Belag Gemüse nach Wahl (z. B. Zucchini, Lauch, Tomaten, Mais, Erbsen, Karotten, Kartoffeln...) und Mozzarella vorbereiten. härtere Gemüsesorten wie Karotten, Kartoffeln usw. in Scheiben schneiden und einige Minuten *halbgar* dünsten
6. Pizzaböden damit belegen, nachwürzen (Salz und Pfeffer) und bei ca. 180°C – 200°C backen

Zutaten

- 500 g Lasagneblätter
- 1 Zwiebel, 1 Sellerie, 1 Karotte
- 250 g Faschiertes
- 1 Dose Tomaten (ca. 400 g)
- Salz, Pfeffer, Butter
- ¾ l Bechamelsauce, gekauft oder selbst gemacht
- 100 g geriebener Parmesankäse

Zubereitung

1. Zwiebel, Sellerie und Karotte klein schneiden und in Öl andünsten
2. Faschiertes, Tomaten und Gewürze zugeben und bei schwacher Hitze 30 Minuten kochen lassen, ab und zu umrühren
3. Fleischsauce, Lasagne-Platten, Bechamelsauce und Käse abwechselnd in einer feuerfesten gebutterten Auflaufform übereinanderschichten.
4. die letzte Nudelschicht gut mit Sauce, Käse und einigen Butterflocken bedecken
5. bei 180°C ca. 35 – 40 Minuten überbacken

Tipp

- Die Lasagne schon 1 Stunde von dem Backen durchziehen lassen!
- Soll für noch mehr Personen gekocht werden, einfach doppelte Menge der Saucen zubereiten, größere Backform verwenden und eventuell um eine Lage Lasagneblätter „aufstocken“.

Suppeneinlagen

Biskuitschöberl

44

Zutaten

- 3 Klar Schnee
- 1 Prise Salz
- 3 Dotter
- 6 dag Mehl

Zubereitung

1. die Klar mit Salz zu sehr steifem Schnee schlagen, die Dotter einrühren und das Mehl vorsichtig daruntermengen
2. die Masse in eine gut gefettete, gestaubte Backform fingerhoch einfüllen oder auf ein Backblech streichen
3. 12 bis 15 Minuten bei Mittelhitze backen
4. ausgekühlt das Schöberl in Rhomben oder Quadrate schneiden und erst kurz vor dem Servieren in die kochend heiße Suppe geben

Kräuterschöberln

45

Zutaten

- wie für Biskuitschöberln
- dazu feingehackt:
- Petersilie, Schnittlauch, ev. Kresse

Zubereitung

1. Masse wie für Biskuitschöberln zubereiten
2. Kräuter in die Masse einrühren

Tipp

- Schöberln können auf Vorrat gebacken werden (einige Tage haltbar, sonst einfrieren).

Zutaten

- etwas Margarine
- Knoblauch, Petersilie, Salz
- 1 – 2 Scheiben Weißbrot- od. Toastscheiben pro Person
- Käsescheiben od. geriebener Käse

Zubereitung

1. Brotscheiben mit Margarine bestreichen
2. mit Salz und Gewürzen bestreuen
3. Käsescheiben darauflegen
4. im Rohr kurz überbacken

Zutaten Teig (oder Fertigteig verwenden)

- 20 dag Mehl
- Salz
- ca. 1/10 l lauwarmes Wasser
- eventuell 1 Ei

Zutaten Fülle

- Etwas Fett
- Zwiebel
- Petersiliengrün
- ca. 35 dag Braten- oder Rindfleischreste
- eventuell etwas Bröseln
- 1 ganzes Ei
- Salz, Pfeffer, Majoran



Zubereitung

1. einen geschmeidigen Strudelteig gut abkneten, bis er Blasen wirft; warm rasten lassen
2. inzwischen feingehackte Zwiebel und Petersiliengrün im heißen Fett goldgelb anlaufen lassen, das feingewiegte Fleisch kurz mitrösten und würzen; wenn die Fülle überkühlt ist, das Ei einrühren
3. den Strudelteig auf einem gut bemehlten Tuch dünn ausziehen (dicke Ränder abtrennen, etwas angetrocknet können diese mit einer Reibe zu einer weiteren Suppeneinlage weiterverarbeitet werden), ein Drittel des ausgezogenen Teiges mit Ei bestreichen.
4. die Fülle gleichmäßig darauf verteilen und den Strudel einrollen
5. mit bemehltem Kochlöffel gleich große Stücke „abdrücken“, durchschneiden und die Enden gut verschließen
6. dann
 - Strudelstücke in Suppe oder Salzwasser 10 bis 15 Minuten kochen **oder**
 - Strudelrollen am befetteten Blech goldbraun backen und in Scheiben geschnitten mit kochender Rindsuppe übergießen

Zutaten

- 20 dag Leber
- 6 dag Margarine
- 2 Eier
- 3 eingeweichte Semmeln
- 2 EL Brösel
- 1 Zwiebel
- 1 Knoblauchzehe
- Petersilie
- Salz, Pfeffer, Majoran

Zubereitung

1. die Hälfte der Margarine heiß werden lassen; feingehackte Zwiebel und Knoblauchzehen anrösten
2. Restliche Margarine mit Salz, Gewürzen und Eiern schaumig rühren, gut ausgedrückte Semmeln, geschabte oder faschierte Leber, gehackte Petersilie, Brösel, Zwiebel und Knoblauch einrühren und ca. 15 Minuten rasten lassen
3. Knödel formen, in schwach wallende Suppe einlegen und ca. 15 Minuten auf kleiner Flamme kochen lassen (funktioniert ebenfalls im Backfach, wenn der Ofen nicht zu stark aufgeheizt ist)



Wir hoffen, Sie sind jetzt auf den Genuss gekommen und kochen bzw. backen demnächst in Ihrem eigenen TULIKIVI.

Ihr Kurt Neuhauser und das TULIKIVI-Team.

Ihr TULIKIVI-Fachhändler:

Neuhauser-Speckstein-Öfen

TULIKIVI 

4810 Gmunden, Bahnhofstraße 54 • Tel. 07612/74458 • www.neuhauser.at

1230 Wien, Klingerstraße 4a • Tel. 01/89 34 305 • www.ofenwelt.at