

Dank

IG Dinkel, Autorin und Verlag danken ganz herzlich

- Brigit Leicht, Heinz Blattmann und ihrem Team für die Gastfreundschaft im Schloss Münchenwiler. Die Foodbilder für dieses Buch sind in dieser wunderschönen historischen Kulisse entstanden.
- den Baselbieter UrDinkel-Produzenten und -Verarbeitern sowie Martina und Heiri Gisler von der Blechumform GmbH in Felben-Wellhausen, dass sie uns für Reportagen in Wort und Bild Tür und Tor geöffnet haben.

© 2016 Fona Verlag AG, 5600 Lenzburg
www.fona.ch

Verantwortlich für das Lektorat

Léonie Schmid

Texte UrDinkelland

Petra Dubach

Konzept

Judith Gmür-Stalder und Thomas Kurth

Gestaltung

FonaGrafik

Bilder

Maurice K. Grünig, Zürich

Foodstyling

Judith Gmür-Stalder

Druck

Druckerei Uhl, Radolfzell

ISBN 978-3-03780-611-1

Inhalt

9 Vorwort

Einführung

10 Familie Graf, Mühle Maisprach
14 Konrad Buser,
UrDinkel-Produzent
16 Bachhüsli, Ziefen
22 Das wertvollste Getreide
28 Martina und Heiri Gisler,
Blechumform GmbH

Rezepte

32 Wähen, Tartes & Pies pikant

34 Pilzwähe
36 Gemüse-Hackfleisch-Wähe
38 Kürbis-Schinken-Wähe
40 Spinatküchlein
42 Spinatblumen
44 Erbsen-Tartelettes
46 Randenquiche
48 Kefen-Tarte
50 Zucchini-Röschen
52 Peperoni-Feuilletés
54 Poulet-Zitronen-Lavendel-Pie
56 Ratatouille-Pie mit Flageolets

58 Wähen, Tartes & Pies süss

60 Heidis Kirschenwähe
62 Apfelwähe mit Kamillengelee
64 Früchte-Crostata
66 Feigen-Tarte
68 Flos Beerenwähe
70 Zwetschgen-Tarte-Tatin
72 Osterfladen
74 Le flan parisien

76 Französische Apfel-Tartelettes
78 Nuss-Tarte
80 Schokoladen-Himbeer-Tarte
82 Pastéis de nata
84 Rhabarber-Erdbeer-Pie
86 Kirschen-Pie
88 Schokoladen-Pie

90 Pizzas & Flammkuchen süss & pikant

92 Spargelpizza
94 Zwiebelpizza mit Sardellen
96 Gemüsepizza mit Edamame
98 Pizzette mit grünen Bohnen
100 Kartoffel-Tomaten-Pizza
102 Heidelbeer-Pizzette
104 Zwetschgenpizza mit Meringue
106 Schokoladenpizza
108 Linsen-Flammkuchen
110 Sauerkraut-Flammkuchen
112 Kichererbsen-Flammkuchen
114 Birnen-Schokoladen-
Flammkuchen

116 Focacce, Knäckebrot & Pita süss & pikant

118 Pita-Brötchen
120 Knäckebrot
122 Fladen mit Sesamsamen
124 Gewürz-Focaccia
126 Zucchini-Foccacia
128 Kartoffel-Kaffee-Foccacia
130 Kürbis-Zwiebel-Focaccia
132 Trauben-Focaccia

134 Strudel süss & pikant

136 Emmentaler-Strudel
138 Rotkabis-Marroni-Strudel
140 Ananas-Kokos-Strudel
142 Vermicelles-Birnen-Strudel

144 Süsses Allerlei

146 Ofenküchlein mit
Karamellsauce
148 Müesliriegel
150 Roulade mit Chai-Rahmfüllung
152 Brownies
154 Grünteebiskuit
156 Kokos-Limetten-Schnitten
158 Cassisrosen
160 Randenmuffins
162 Pistazien-Schokoladen-Stern

164 Grundrezepte

166 Flammkuchenteig
166 Pizzateig
167 Kuchenteig, hell
167 Vollkorn-Kuchenteig
168 Strudelteig
168 Quarkteig
169 Butterblätterteig

170 Register
172 Schloss Münchenwiler

Abkürzungen

EL gestrichener Esslöffel
TL gestrichener Teelöffel
dl Deziliter
ml Milliliter
g Gramm
kg Kilogramm
Msp Messerspitze



Wähen,
Tartes & Pies
pikant

Poulet-Zitronen-Lavendel-Pie

Wenn man im eigenen Garten keinen Lavendel hat, kann sicher jemand in der Nachbarschaft aushelfen.

für 4 Personen

Zubereitung: ca. 45 Minuten

Kühl stellen: ca. 30 Minuten

Backen: ca. 45 Minuten

1 Pieform 26 cm ø und 6 cm hoch

1 beliebiger Ausstecher (Garnitur)

Teig

500 g UrDinkel-Butterblätterteig,
Seite 169, oder vom Bäcker

1 Eigelb, mit wenig Milch verrührt
wenig Mehl

Füllung

500 g Pouletbrust, gewürfelt

Salz und Pfeffer

Paprika

1 EL Olivenöl

2 Bund Frühlingszwiebeln, in Ringen

1–2 Knoblauchzehen, durchgepresst

1 Bund Karotten, in Scheiben

1–2 Kohlrabi, ca. 360 g, geschält,
gewürfelt

75 g orange Linsen

ca. 2 dl/200 ml kräftige Hühnerbrühe

2 dl/200 ml Saucenrahm

1 Zitrone, abgeriebene Schale

1–2 TL Lavendelblütenblättchen

Lavendel, für die Garnitur

1 Teig: 2 cm grösser als die Form ausrollen, auf ein Blech legen.
Kühl stellen.

2 Füllung: Poulet würzen. Frühlingszwiebeln und Knoblauch
im Olivenöl andünsten, Karotten, Kohlrabi und Linsen mitdünsten,
mit Hühnerbrühe ablöschen, 3 bis 5 Minuten köcheln, dann
auskühlen lassen.

3 Poulet, Saucenrahm, Zitronenschale und Lavendel mit dem
Gemüse mischen, in die Form füllen. Den Schüsselrand mit
Eigelb bestreichen. Teigronde nach Belieben mit einem scharfen
Messer einritzen, über die Form legen, Rand gut andrücken.
Aus den Teigresten eine Garnitur ausstechen, mit wenig Eigelb
bestreichen und darauflegen.

4 Poulet-Zitronen-Lavendel-Pie in der unteren Hälfte in den
auf 200 °C vorgeheizten Ofen schieben und 40 bis 45 Minuten backen.
Herausnehmen. Mit Lavendel ganieren.



Birnen-Schokoladen-Flammkuchen

Für dieses Gebäck absolut reife Birnen verwenden, sie werden beim Backen schön weich und saftig.

für ca. 8 Stück

Zubereitung: ca. 40 Minuten

Aufgehen lassen: ca. 2 Stunden

Backen: ca. 15 Minuten

Hefeteig

250 g UrDinkel-Halbweissmehl

mit 20 % Schrot

¼ TL Salz

3 EL Birnendicksaft

15 g Hefe, zerbröckelt

ca. 1 ¼ dl/125 ml Wasser

Belag

150 g Rahmquark

2–3 reife Birnen

1–2 EL Butter, flüssig, zum Bestreichen

1–2 EL Birnendicksaft

50 g weisse Schokolade, gehackt

wenig Zimtpulver

1–2 EL Birnendicksaft

1 Teig: Mehl und Salz mischen, Birnendicksaft, Hefe und Wasser beifügen und zu einem glatten Teig kneten. Zugedeckt auf das doppelte Volumen aufgehen lassen, Teig mehrmals aufziehen.

2 Teig halbieren, Quadrate von 25 cm Länge ausrollen, auf die mit Backpapier belegten Bleche legen.

3 Belag: Teig mit Rahmquark bestreichen. Birnen mit Schale längs in feine Scheiben schneiden, auf den Rahmquark legen, mit Butter bestreichen und mit Birnendicksaft beträufeln.

4 Flammkuchen in der unteren Hälfte in dem auf 230 °C vorgeheizten Ofen 12 bis 15 Minuten backen. Herausnehmen. Mit gehackter Schokolade und mit Zimt bestreuen, mit Birnendicksaft beträufeln, in Stücke schneiden, noch warm servieren.

