

Inhalt

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

9 Vorwort

Einführung

- 10 Familie Graf, Mühle Maisprach
- 14 Konrad Buser,
UrDinkel-Produzent
- 16 Bachhäusli, 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 Pizzareig
- 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

Wählen,
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. 360g, geschält,
gewürfelt

75 g orange Linsen

ca. 2dl/200ml kräftige Hühnerbrühe

2dl/200ml Saucenrahm

1 Zitrone, abgeriebene Schale

1-2 TL Lavendelblütenblättchen

Lavendel, für die Garnitur

1 Teig: 2cm 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 midünsten, 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. Teigrondelle 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. 1¼ 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.

