

## Backblech Filet im Teig, Flechtmuster

Spülmaschinengeeignet. Vor dem ersten Gebrauch mit warmem Wasser und Spülmittel reinigen. Keine Scheuermittel, starken Reinigungsmittel oder Stahlwatte verwenden.

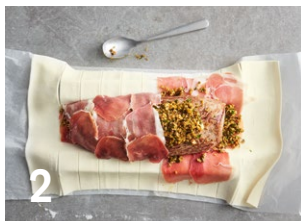
**Ofentemperaturen:** Gelten für das Backen mit Ober- und Unterhitze. Beim Backen mit Heissluft verringert sich die Backtemperatur um ca. 20 Grad. Beachten Sie die Hinweise des Backofenherstellers.

## Step by step

### Flechttechnik 1



Gekühlten Teig mit Backpapier entrollen, leicht mehlen. Schneideschablone auf beiden Längsseiten in den Teig drücken.

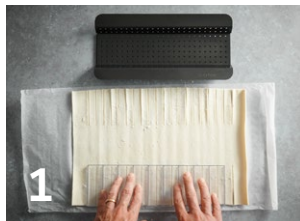


Eingeschnittenen Teig mit dem Backpapier in das Backblech legen, etwas andrücken. Mulde wie im Rezept beschrieben füllen.



Beide Schmalseiten des Teiges über die Füllung einschlagen. Teigstreifen mit wenig Ei bestreichen, abwechselungsweise schräg über die Füllung legen, leicht andrücken. Teig mit Ei bestreichen.

### Flechttechnik 2



Gekühlten Teig mit Backpapier entrollen, leicht mehlen. Schneideschablone auf beiden Längsseiten in den Teig drücken. Schneideschablone leicht versetzt nochmals in den Teig drücken, so entstehen dünne Teigstreifen.



Teig mit dem Backpapier in das Backblech legen, etwas andrücken. Mulde wie im Rezept beschrieben füllen. Beide Schmalseiten des Teiges über die Füllung einschlagen. Teigstreifen mit wenig Ei bestreichen, jeden zweiten Teigstreifen schräg in die Mitte legen.



Übrige Teigstreifen in die Gegenrichtung der ersten Teigstreifen in die Mitte über die Füllung legen, leicht andrücken. Teig mit Ei bestreichen.



## Apfelstrudel mit Caramelkruste

🕒 20 Min. + 30 Min. backen

Für ein Backblech Filet im Teig, Flechtmuster

**600 g Äpfel** (z. B. Boskoop) Ofen auf 220 Grad vorheizen. Äpfel achteln, Kerngehäuse entfernen, quer in feine Scheibchen schneiden. Von der Zitrone die Hälfte der Schale dazureiben, 1 EL Saft dazupressen. Sultaninen, Nüsse, Zucker und Zimt darunter-mischen.

**1 ausgewallter Blätterteig** (ca. 25 x 42 cm)  
**3 EL gemahlene Haselnüsse**

Teig entrollen, leicht mehlen, mit Schneideschablone einschneiden und mit Backpapier in das Backblech legen, etwas andrücken (siehe Step by step). Haselnüsse in der Mulde verteilen, Füllung darauf verteilen.

**1 Ei**  
**1 EL Rohzucker**

Ei verklopfen. Teigstreifen mit wenig Ei bestreichen, formen (siehe Step by step), mit dem Backblech auf ein Backblech stellen. Teig mit restlichem Ei bestreichen. Zucker darüberstreuen.

**Backen:** ca. 30 Min. auf der untersten Rille des Ofens.

**Dazu passt:** Vanilleglace.

**Portion (1/6):** 394 kcal, F 21 g, Kh 43 g, E 6 g



## Schoggi-Nuss-Rolle mit Mohn

🕒 20 Min. + 30 Min. backen

Für ein Backblech Filet im Teig, Flechtmuster

**200 g dunkle Schokolade** Ofen auf 220 Grad vorheizen. Schokolade grob hacken, in eine Schüssel geben. Haselnüsse und Mandeln in einer Bratpfanne ohne Fett rösten, dazugeben, Schüssel für ca. 5 Min. zudecken, bis die Schokolade geschmolzen ist. Zucker und Butter dazugeben, mischen.

**200 g gemahlene Haselnüsse**  
**100 g gemahlene geschälte Mandeln**  
**100 g Puderzucker**  
**80 g Butter, weich**

**1 ausgewallter Kuchenteig** (ca. 25 × 42 cm) Teig entrollen, leicht mehlen, mit Schneideschablone einschneiden und mit Backpapier in das Backblech legen, etwas andrücken (siehe Step by step). Füllung darauf verteilen.

**1 Ei**  
**1 EL Mohn** Ei verklopfen. Teigstreifen mit wenig Ei bestreichen, formen (siehe Step by step), mit dem Backblech auf ein Backblech stellen. Teig mit restlichem Ei bestreichen. Mohn darüberstreuen.

**Backen:** ca. 30 Min. auf der untersten Rille des Ofens.

**Dazu passt:** Sauerrahm.

**Portion (1/6):** 901kcal, F 65g, Kh 59g, E 15g

## Kürbis-Päckli mit Cranberrys

🕒 20 Min. + 40 Min. backen

Für ein Backblech Filet im Teig, Flechtmuster

**500 g Kürbis** Ofen auf 220 Grad vorheizen. Kürbis an einer Röstiraffel in eine Schüssel reiben. Cranberrys grob hacken, mit Zucker und Zimt dazugeben. Ingwer dazureiben, mischen.

**50 g getrocknete Cranberrys**  
**80 g Zucker**  
**½ TL Zimt**  
**2 cm Ingwer**

**1 ausgewallter Blätterteig** (ca. 25 × 42 cm) Teig entrollen, leicht mehlen, mit Schneideschablone einschneiden und mit Backpapier in das Backblech legen, etwas andrücken (siehe Step by step). Mandelmasse in der Mulde verteilen, Füllung darauf verteilen.

**1 Ei** Ei verklopfen. Teigstreifen mit wenig Ei bestreichen, formen (siehe Step by step), mit dem Backblech auf ein Backblech stellen. Teig mit restlichem Ei bestreichen.

**Puderzucker** zum Bestäuben  
**Backen:** ca. 40 Min. auf der untersten Rille des Ofens. Abkühlen, mit Puderzucker bestreuen.

**Portion (1/6):** 366kcal, F 17g, Kh 47g, E 6g