

Feines aus Dinkel

(Kuchen und Gebäck)

Dinkel-Nervenkekse

1 kg Dinkelfeinmehl, 4 gestrichene TL Reinweinstein-Backpulver, 4 Eier, 40 dag Zucker, eine abgeriebene Schale von einer Zitrone, 50 dag Butter, 5-8 dag Gewürzmischung und etwas besonderes wären noch 20 dag gemahlene Mandeln.

Knetteig im Kühlschrank ca. 1 Stunde kühlen auf gefettetes Blech ca. 8-12 Minuten bei 175-200 Grad backen.

Dinkel-Buttergebäck

500 g Dinkelfeinmehl, 250 g Zucker, 250-300 g Butter,
4 Eigelb, abgeriebene Zitronenschale oder etwas Bourbon-Vanillezucker.

Alle Zutaten miteinander zu einem Mürbteig verkneten, kaltstellen. Den Teig messerrückendick auswellen, beliebige Formen ausstechen, auf kaltes Blech legen, kaltstellen, vor dem Backen mit Eigelb bestreichen, bei mäßiger Hitze hellgelb backen.

Steirischer Apfelkuchen

60 dag Dinkelfeinmehl, 1 Pkg Reinweinstein-Backpulver,
20 dag Butter, 5 dag Zucker, 1/2 TL Salz, 1/4 lt Milch.

Fülle 1,5 kg Äpfel geschnitten, Zucker und Zimt 10 dag grob gemahlene Mandeln 1 Eigelb oder etwas Milch zum Bestreichen.

Zubereitung: Einen Mürbteig herstellen und ca. 1 Stunde im Kühlschrank rasten lassen. Äpfel, Mandeln usw. vorbereiten.

3/4 des Teiges ausrollen und Boden und Rand des Backblechs damit auslegen, Apfelmischung auf dem Teig verteilen, restlichen Teig ausrollen, in Streifen schneiden, als Gitter über den Kuchen legen und mit Eigelb oder Milch bestreichen.

Den Kuchen auf mittlerer Schiene 30 Min. bei 200-220 backen.

Topfenauflauf mit Dinkelnudeln

25 dag breite Dinkelnudeln in Salzwasser kochen, 10 dag Butter, 2 Eidotter, Saft einer Zitrone, 20 dag Zucker, 50 dag Topfen, 2 Eiweiß mit Staubzucker und Zimt steifschlagen, unterheben, Topfencreme mit Dinkelnudeln schichtweise in die gefettete Auflaufform füllen,

Semmelbröseln und 1 Löffel Zucker darüberstreuen,

45 Min. im Rohr bei 200 Grad backen mittlere Schiene.



Gutes Gelingen wünscht Ihnen

Ihre Weinhandl-Mühle

Zum Online
Shop:



Weinhandl-Mühle

Ölpressen – Getreidemühle – Mühlenladen | Dirnbach 12 | 8345 Straden
Tel.: +43 3473 8286-0 | E-Mail: office@weinhandl-muehle.at | www.weinhandl-muehle.at