



**Inhalt:**

15. Gebäck süß .....	3
Hirsetaler mit Schokocremefüllung [Nr.120] .....	3
Mohn-Mandel Schnecken [Nr.122].....	4
18. Snacks & Fingerfood .....	6
Cashew-Dattel Feigen-Bites [Nr.246].....	6
Parmesanchips [Nr.328].....	7
Rumkugeln [Nr.331].....	8
Schokolade [Nr.329] .....	9

## 15. Gebäck süß

### *Hirsetaler mit Schokocremefüllung [Nr.120]*

Menge: ca. 16 Stück (jeweils 2 Taler + Füllung = 1 Stück)

#### Zutaten:

250 g Hirse  
125 g Butter  
125 g Honig  
½ TL Vanille

#### Füllung:

30 g Butter  
30 g Nuss Mus  
30 g Honig  
1 TL dunkler Kakao



#### Zubereitung:

#### Teig:

1. Den Ofen auf 175°C / Ober-, Unterhitze vorheizen.
2. Hirse fein mahlen  
**Thermomix:** 30 Sek./Stufe 10.
3. Butter mit Honig und Vanille sahnig verrühren.
4. Feingemahlene Hirse unterrühren.  
**Thermomix:** 1 Min. / Stufe 3,5
5. Teig in einen Spritzbeutel mit großer Sterntülle füllen und große Teigtupfer auf das mit Butter gefettete Backblech spritzen. Zwischen den Teigtupfern Abstand halten, da die Kekse beim Backen etwas auseinanderlaufen.
6. Auf mittlerer Schiene 12-15 Minuten backen
7. Die Kekse abkühlen lassen

#### Füllung:

- Weiche Butter mit Honig, Nuss Mus und Kakao cremig rühren. Alternativ kannst du auch fertige Kakaocreme #Nr46 verwenden  
**Thermomix:** 1 Min. bei Stufe 3,5
- Abgekühlte Kekse auf der Unterseite mit der Füllung bestreichen (2-3 mm), bzw. mit dem Spritzbeutel Füllung aufspritzen und einen zweiten Keks mit der Unterseite darauf kleben. Kühl aufbewahren.

## 15. Gebäck süß

### *Mohn-Mandel Schnecken [Nr.122]*

Menge: ca. 15 Stück

#### Zutaten:

##### Teig:

600 g	Weizenvollkornmehl
125 ml	Sahne
150 ml	Wasser (warm)
40 g	Hefe
100 g	Butter
80 g	Honig
1/2 TL	Vollmeersalz

**Zum Ausrollen Sonnenblumenöl statt Streumehl verwenden**

##### Füllung:

125 g	Mohn (gemahlen)
75 g	Mandeln
75 g	Rosinen
100 g	Honig
1 TL	Zimt
6 EL	Sahne
6 EL	Wasser

##### zum Bestreichen:

2 EL	flüssiger Honig
1 EL	Wasser



#### Zubereitung:

##### Teig:

1. Warmes Wasser mit Sahne mischen und Hefe darin auflösen.
2. Das frischgemahlene Vollkornmehl in eine Teigschüssel geben und die aufgelöste Hefe in die Mehlmittle gießen.
3. Mit etwas Mehl zu einem dicklichen Brei verrühren und mit Mehl bestäuben. 15 Minuten gehen lassen.
4. Die weiche Butter (ca. 1 TL aufheben), Honig und Salz zum gegangenen Vorteig geben und mindesten 5 Minuten gut durchkneten.
5. Statt mit Streumehl mit der zurückgelassenen Butter ringsherum einfetten und in eine Frischhaltetüte geben.

## Mohn-Mandel Schnecken Teil 2 [Nr.122]

6. Diese leicht verschlossen zum Gehen des Teiges 2 Stunden in den Kühlschrank legen.

### Füllung:

7. Mohn frisch mahlen ( mit der Mohnmühle oder Keramik- bzw. Stahlmahlwerk-Getreidemühle Einstellung wie bei Frischkornbrei).
8. Mandeln grob mahlen oder hacken.
9. Mohn, Mandeln, gewaschene Rosinen, Honig, Zimt, Wasser und Sahne mischen und ca. 30 Minuten quellen lassen.

### Die Schnecken formen:

10. Nach 2 Stunden ist der Teig gegangen. Er sollte fest und kühl sein, so daß er gut ausgerollt werden kann.
11. Nudelholz und Backbrett etwas einölen und Teig zu einer Platte von ca. 35 x 35 cm auswalken.
12. Mit dem Teigschaber Füllung gleichmäßig darauf verteilen und Teig von einer Seite her aufrollen.
13. Die entstandene Rolle von den Seiten her etwas zusammenstauchen und mit einem scharfen Messer ca. 2 cm dicke Scheiben abschneiden.
14. Auf 2 gefetteten Backblechen verteilen.
15. Das erste Blech in die kalte Backröhre, mittlere Schiene, schieben und Schnecken bei 100°C 30 Minuten gehen lassen, anschließend bei 220° C 15 Minuten backen.
16. Das zweite Blech mit einem Tuch bedeckt stehen lassen und anschließend gleich bei 220°C 15 Minuten backen.
17. Aus Honig und Wasser die Glasur mischen.
18. Nach dem Backen Schnecken auf ein Gitter legen und mit dem verdünnten Honig bestreichen und auskühlen lassen.



Dieses Gebäck eignet sich auch sehr gut zum Einfrieren.  
Ideal als gesunder Snack für die Schul-oder Kindergartenpause.

## 18. Snacks & Fingerfood

### Cashew-Dattel Feigen-Bites [Nr.246]

Menge: 20-25 Stück

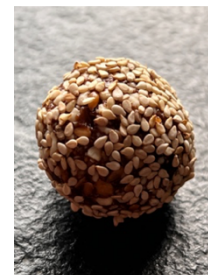
#### Zutaten:

---

150 g	Cashewkerne
100 g	Datteln, entsteint, getrocknet
100 g	Feigen, getrocknet
1 EL	Chiasamen oder Leinsamen
1 EL	Kakao
1 ½ EL	Honig
1 Prise	Salz

#### Optional

2-3 EL	Sesam
2 EL	Kakao
1 TL	Zimt



#### Zubereitung:

- 
1. Cashewkerne, Datteln und Feigen im Mixer zerkleinern  
**Thermomix:** Im Mixtopf 10 Sek./Stufe 8 zerkleinern und mit dem Spatel nach unten schieben.
  2. Chiasamen, Kakao, Honig und Salz zugeben und gut vermischen.  
**Thermomix:** 30 Sek./Stufe 2 vermischen, umfüllen und ggf. noch einmal mit den Händen durchkneten.
  3. Aus der Mischung ca. 28 walnussgroße Bällchen formen, 2-3 Stunde in den Kühlschrank stellen und als Snack servieren.
  4. Im Kühlschrank aufbewahren.



Die Cashew-Dattel-Feigen Bites vor dem Abkühlen in Sesam wälzen.  
In der Weihnachtszeit anstatt Sesam einfach Kokosraspeln oder ein Kakao/Zimt Gemisch nehmen.

## 18. Snacks & Fingerfood

### ***Parmesanchips [Nr.328]***

Menge: ca. 50-60 Stück

#### **Zutaten:**

400 g      Parmesan  
2 Stck.    getrocknete Chilischoten  
2 EL        Fenchelsamen (alternativ: Kümmel)



#### **Zubereitung:**

1. Den Ofen auf 200 Grad (Ober-/Unterhitze) vorheizen.
2. Zwei Backbleche mit Backpapier auslegen.  
**Tipp:** Alternativ kannst du auch Muffin Formen nehmen, dann erhältst du gleichmässige Chips, wie auf dem Foto.
3. Fenchelsamen und die Chilis in einem Mörser fein zerdrücken.
4. Parmesan in eine Schüssel reiben.  
**Thermomix:** Den Parmesan in Stücken in den Rührtopf geben und auf Stufe 8 / 15 Sekunden zerkleinern.
5. Mit einem Teelöffel (je einen gestrichenen Teelöffel pro Chip) den zerkleinerten Parmesan auf das Blech geben.
6. Mit dem Löffel zu dünnen Plätzchen drücken.
7. Etwas von der Chili-Fenchel-Mischung darüber geben.
8. Für 5 Minuten in den vorgeheizten Ofen geben.
9. In der Zwischenzeit das zweite Blech vorbereiten.
10. Wenn das Blech aus dem Ofen kommt, kurz warten und die Chips dann mit einem Pfannenwender herunternehmen.
11. Auskühlen lassen und danach in eine Blechdose geben.

Sie halten sich ca. 10 Tage.



Folgende Gewürze können auch alternativ verwendet werden:  
Thymian / Rosmarin / Knoblauch - oder eine Mischung aus allen Gewürzen.



## 18. Snacks & Fingerfood

### Rumkugeln [Nr.331]

Menge: ca. 40-50 Stück

#### Zutaten:

---

150 g	Butter, in Stücken
200 g	Honig
2 Stck.	Vanilleschote (alternativ ½ Teelöffel gemahlene Bourbon Vanille)
70 g	Kakaopulver
325 g	Haferflocken, zart
1 - 2	Fläschchen Rum Aroma
20 g	Rum
100 g	Sahne
150 g	Schokoladenstreusel aus selbst gemachter Schokolade (Rezept 329/330)



#### Zubereitung:

- 
- Butter schmelzen  
**Thermomix:** 3 Min./60°C/Stufe 2
  - Honig und Vanille hinzugeben gut vermischen  
**Thermomix:** 30 Sek./Stufe 4
  - Kakao, Haferflocken, Rumaroma, Rum und Sahne zugeben. Alle Zutaten gut durchkneten bis eine gleichmässige Masse entsteht.  
**Thermomix:** Teig Knetstufe /1 Min., zusätzlich mit dem Spatel durchmischen
  - Die Masse ca. 30 Minuten in den Kühlschrank stellen.
  - Schokoladenstreusel in eine Schüssel geben
  - Aus dem Teig Kugeln (Ø ca. 3 cm) formen und in den Schokoladenstreuseln wälzen.
  - Rumkugeln 2 Stunden in den Kühlschrank und geniessen
  - Im Kühlschrank aufbewahren.



## Schokolade [Nr.329]

Menge: ca. 400g

### Zutaten:

---

200 g	Kakaobutter
100 g	Nuss Mus (z.B. Mandel- Haselnuss-, Cashew Mus)
60 g	Kakaopulver
100 g	Honig
2 Stck.	Vanilleschote (alternativ ½ Teelöffel gemahlene Bourbon Vanille)



### Zubereitung:

---

1. Die Kakaobutter im Wasserbad bei niedriger Hitze schmelzen.
2. Die Vanilleschote längt halbieren und das Vanillemark mit einem Messer aus der Schote kratzen.
3. Alle anderen Zutaten zur geschmolzenen Kakaobutter geben und mit einem Schneebesen oder Handrührgerät gut vermischen. Die Mischung darf nicht zu flüssig sein, da sich sonst die Bestandteile trennen.
4. Die Schokolade in eine Silikonform oder ein mit Backpapier ausgelegtes Blech füllen und mit dem gewünschten Topping (z.B. getrocknete Früchte, Nüsse etc.) dekorieren.
5. Für etwa 60 Minuten im Kühlschrank kühlen.
6. Anschließend aus der Silikonform drücken und bis zum Genuss weiter kühlen oder einfrieren.



Wenn du den Kakao weglässt und die Honigmenge noch um 20 g erhöhst bekommst du eine leckere weiße Schokolade.