

Dinkel-Germknödel

Zutaten:

30 g frische Hefe
500 g Dinkelmehl Type 630
Prise Salz
70 g Zucker
70 g Butter
¼ Liter lauwarme Milch
1 Ei
1 Pck. Vanillezucker

Für die Füllung:

300 g Pflaumenmus oder ein anderes Fruchtmus/Schoko-/Nussbrottaufstrich

Zum Servieren:

150 g Mohn, gemahlen mit Puderzucker oder Zimt und Zucker zum bestreuen

etwas zerlassene Butter oder Vanillesoße

Zubereitung:

Hefe mit 3 EL Mehl und Zucker in der lauwarmen Milch anrühren. Alle Zutaten in die Schüssel geben und gut verkneten. Zu einer Kugel formen, etwas Mehl darüber streuen und mit einem Tuch bedeckt ca. 45 Minuten gehen lassen. Mit einem Esslöffel Nocken ausstechen und mit der Hand flach drücken. Mit einem Teelöffel Pflaumenmus befüllen, die Ränder hochziehen und zu einem Knödel formen. Die Germknödel nochmals auf einem bemehlten Brett aufgehen lassen.

In Dampf auf einem befetteten Siebeinsatz oder mit dem Dampfgarer etwa 12 Minuten garen.

Die Knödel können auch im Wasser gekocht werden, wenn kein geeigneter Dampfeinsatz vorhanden ist. Die ganze Zeit langsam köcheln lassen, nicht kochen!

Mit heißer Butter oder Vanillesoße übergießen, mit Mohn und Puderzucker oder Zimt und Zucker bestreuen und sofort servieren.

Sonja's Gedeckter Apfelkuchen – mit Dinkelmehl

Gedeckter Apfelkuchen
(Super Rezept von Sonja)



Zutaten:

200 g Margarine

200 Zucker (50 g können auch gut durch Stevia ersetzt werden!)

1 Päckchen Vanille Zucker

1 Prise Salz

4 - 5 Eier

280 g Dinkelmehl Type 630

1 Päckchen Backpulver

6-7 Äpfel

Puderzucker oder Zimt und Zucker zum Bestäuben

Form: Durchmesser 28 cm

Backofen: 180 Grad Ober-/Unterhitze oder 160 Grad Umluft vorheizen

Backzeit: ca. 60 Minuten (nach 30 min mit Alufolie bedecken)

Zubereitung:

Die Form mit etwas Margarine fetten und bemehlen.

Die weiche Margarine in eine Schüssel geben und mit dem Mixer glatt rühren. Nach und nach Zucker, Vanillezucker und Salz dazu geben. Anschließend jedes Ei einzeln ca. 30 Sekunden auf höchster Stufe unterrühren.

Mehl und Backpulver mischen und in die Schüssel geben. Zu einem glatten Teig verarbeiten. 2/3 des Teigs in die Form geben. Äpfel nach Geschmack schälen oder nicht und achteln. Die Apfelschnitze auf dem Teig schichten und den restlichen Teig darüber verteilen

Den Kuchen in den Ofen geben und ca. 60 Minuten backen (nach 30 min mit Alufolie bedecken).

Anschließend gut auskühlen lassen. Mit Puderzucker bestäuben.

Oder den noch warmen Kuchen mit oder Zimt und Zucker bestreuen.

Nachtrag Glutenfrei:

Habe den Kuchen letztens für meine Mama auch mit glutenfreiem Mehl gebacken! Ist super gut geworden!! ☐

Dinkel-Pizzateig

Zutaten:

Für 2 Bleche:

400 g Dinkelmehl Type 630

1/2 Würfel frische Hefe oder 1 Päckchen Trockenhefe

200 ml Milch (oder Wasser)

1 Ei

4 EL Olivenöl

1 TL Zucker

2 TL Salz

Zubereitung:

Alle Zutaten in eine Schüssel geben und mit der Hand oder den Knethaken des Mixers gut durchkneten.

Den Hefeteig mit etwas Mehl bedecken und mit einem Tuch abdecken und ca. 30 Minuten gehen lassen.

Den Teig nochmals durchkneten und ggf. Mehl dazugeben, wenn er noch klebt. Den Teig in 2 Hälften teilen und die erste Hälfte auf der leicht bemehlten Arbeitsfläche ausrollen. Ihr könnt natürlich auch mehrere kleine Pizzen machen! Backpapier auf das Blech legen und den Teig darauf geben.

Anschließend beliebig belegen und ca. 12-15 Minuten bei 200 Grad Ober-/Unterhitze bzw. 180 Grad Umluft backen.