

Sommerfrische Ideen MIT • Köpfchen •

8 Frischteig-Rezepte, die zum Feiern einladen.

Grillfest • Picknick • Party



Frisch gedacht.
Fein gemacht.



SO SCHMECKT EIN GELUNGENES SOMMERFEST

- ✔ Rezeptideen für Picknick und Grillparty
- ✔ Kleine Köstlichkeiten, herzhaftes Mahlzeiten
- ✔ Wenige Zutaten, großer Geschmack
- ✔ Frische Rezepte, einfaches Gelingen

Das Rezept für EIN GELUNGENES Sommerfest

Stimmen Sie sich kulinarisch auf die warme Jahreszeit ein: Die Tage werden länger, die vielen Sonnenstunden locken uns aus unseren vier Wänden. Die lauwarmen Abende laden zum ausgiebigen Feiern, Grillen und Partymachen ein. Herrlich!

Damit Sie diese schöne Zeit auch richtig auskosten können, haben wir Ideen und Rezepte gesammelt, die richtig Laune auf gemeinsame Aktivitäten machen. Die acht besten Ideen finden Sie in diesem Rezeptheft.

Voller Ideen in einen genussvollen Sommer

Lassen Sie sich von Rezepten inspirieren und servieren Sie Ihren Gästen kreative Gerichte, die Ihr Sommerfest geschmackvoll abrunden. Oder nehmen Sie beim nächsten Familienausflug Köstliches aus Tante Fanny Frischteigen mit. Denn ein pikanter Pizzateigstrizel „Tricolore“ ist eine wunderbare Abwechslung. Und falls Sie mal nicht wissen, welches Gastgeschenk gut ankommt: Eine fruchtig-süße Ricotta-Tarte mit frischen Erdbeeren ist bestimmt ein kulinarischer Hochgenuss auf der nächsten Feier.

Genießen Sie Ihren Sommer und verwöhnen Sie sich und Ihre Liebsten mit köstlichen Frischteig-Kreationen. Ihre Tante Fanny



Zubereitungszeit



Ober-/Unterhitze



Backzeit



Heißluft

Das kreative
Grillfestbrot.



ZUTATEN für 1 Kastenform, ca. 30 x 10 cm:

1 Pkg Tante Fanny Frischer Blech-Pizzateig 400 g
 1 EL Olivenöl
 2 - 3 Knoblauchzehen, geschält, blättrig geschnitten
 50 g Butter, zimmerwarm
 100 g Topfen
 Gemischte Kräuter, gehackt
 Salz und Pfeffer, gemahlen
 Frische Muskatnuss, gerieben
 Etwas Butter zum Befetten der Form
 1 EL Mehl zum Bemehlen

 ca. 10 MIN.

 200° C

 ca. 25 - 30 MIN.

 190° C



TOPFENZUPFBROT

• mit •

Kräuterfüllung

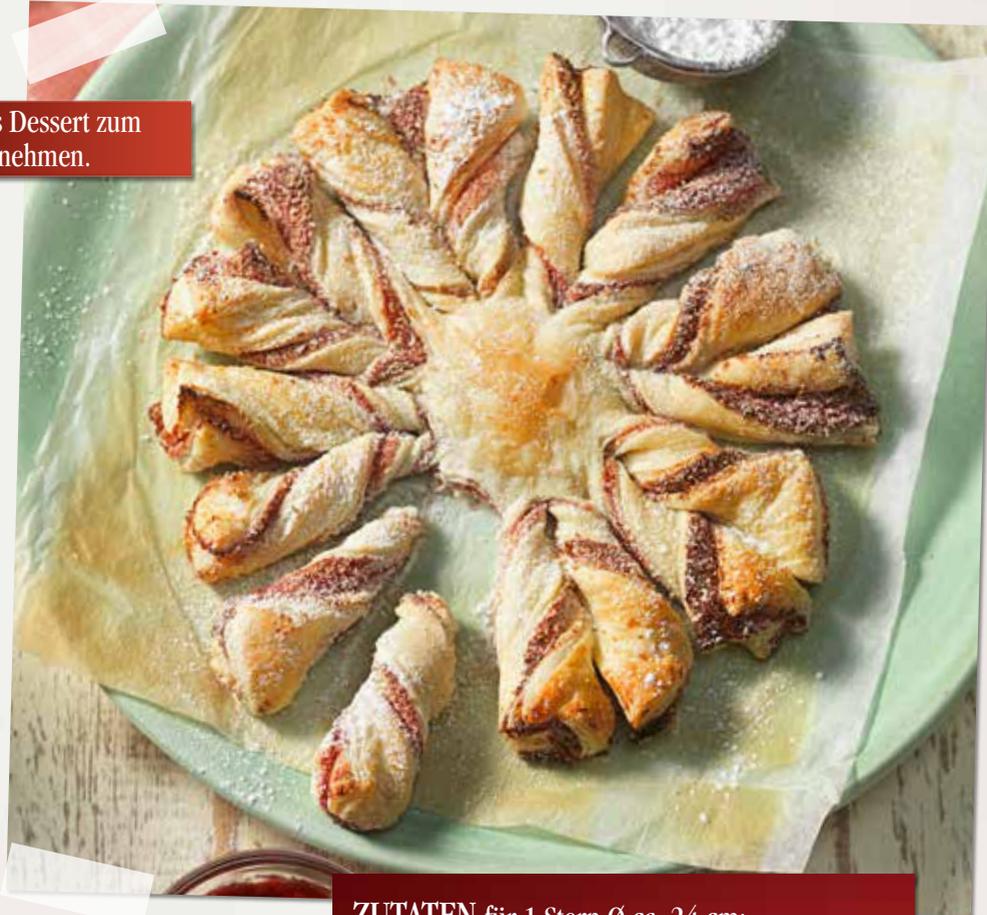


- 1 Backofen auf 200° C Ober-/Unterhitze vorheizen.
- 2 Knoblauch in wenig Butter und Olivenöl langsam anschwitzen und auskühlen lassen.
- 3 Mit einem Schneebesen die restliche Butter mit Topfen, Kräutern, Gewürzen und dem Knoblauch verrühren.
- 4 Teig direkt aus dem Kühlschrank verarbeiten, entrollen, großflächig gut bemehlen, umdrehen und das Backpapier abziehen. Die „Kräuterbutter“ gleichmäßig darauf verstreichen.
- 5 Den Teig mit einem Teigrad der Breite nach auf die Breite der Kastenform zuschneiden.
- 6 Die Streifen ca. 3 cm hoch ziehharmonikaartig zusammenlegen und in die befettete Backform nach und nach locker einschlichten.
- 7 Im Backofen bei 200° C auf mittlerer Schiene ca. 25 - 30 Min. goldbraun backen.

Tipp
 MIT
 Köpfchen

Die perfekte Begleitung für Ihr Grill- oder Sommerfest: Kann alternativ mit Pesto Rosso und getrockneten Tomaten oder auch würzigem Käse wie Feta und Zwiebeln befüllt werden.

Das Dessert zum Mitnehmen.



ZUTATEN für 1 Stern Ø ca. 24 cm:

2 Pkg. Tante Fanny Frischer Blätterteig mit Butter 270 g
150 g Kirschkonfitüre
70 g Kokosette
1 Ei zum Bestreichen, verquirlt
Etwas Staubzucker zum Bestreuen

 ca. 20 MIN.

 190° C

 ca. 25 MIN.

 180° C



BLÄTTERTEIGSTERN

mit

Kirschkonfitüre



- 1 Backofen auf 190° C Ober-/Unterhitze vorheizen und Teig laut Packungsanleitung vorbereiten.
- 2 Den ersten Teig mit dem mitgerolltem Backpapier direkt auf dem Backblech entrollen. Die Konfitüre großflächig aufstreichen und das Kokosette darüber verteilen. Den zweiten Teig entrollen, auf den bestrichenen Teig legen und das Backpapier abziehen.
- 3 Mit Hilfe einer Schüssel (Ø ca. 24 cm) einen Kreis ausschneiden. In der Mitte mit einer kleineren Schüssel (Ø ca. 7 cm) den Teig leicht andrücken.
- 4 Nun den Kreis bis auf wenige Zentimeter bis zur Mitte vierteln. Jedes Viertel noch je dreimal teilen, sodass letztendlich aus jedem Viertel vier Enden über sind.
- 5 Danach ein Ende eine Drehung nach links drehen und das nächste eine Drehung nach rechts, so entsteht das Sternmuster.
- 6 Mit Ei bestreichen und im Backofen bei 190° C auf mittlerer Schiene ca. 25 Min. goldbraun backen.

Tipp
MIT
Köpfchen

Den übrigen Teig halbieren, beliebig in Form bringen, mit Ei bestreichen und mitbacken. Den Stern je nach Geschmack mit dunkler Konfitüre/Schokoladen-Creme und geriebenen Nüssen bestreichen.

Das pikante
Picknick-Extra.



ZUTATEN für 12 Stück:

2 Pkg. Tante Fanny Frischer Blätterteig 270 g
1 Zwiebel, geschält, klein geschnitten
2 Knoblauchzehen, geschält, fein gehackt
6 EL Öl
1 Paprika, entkernt, klein geschnitten
1 Zucchini, klein geschnitten
12 Cocktailtomaten, klein geschnitten
1 EL Thymian, gehackt
Salz und Pfeffer, gemahlen
Etwas Sesam zum Bestreuen
Etwas Margarine zum Bestreichen, flüssig

 ca. 25 MIN.

 200° C

 ca. 20 MIN.

 190° C



BLÄTTERTEIGTASCHEN

mit

mediterrane Gemüse



- 1 Backofen auf 200° C Ober-/Unterhitze vorheizen und Teig laut Packungsanleitung vorbereiten.
- 2 Zwiebel und Knoblauch in Öl glasig dünsten und das restliche Gemüse mitgaren. Mit Salz, Pfeffer und Thymian würzen und die Masse auskühlen lassen.
- 3 Je eine Teigrolle mit dem mitgerollten Backpapier direkt auf dem Backblech entrollen und in sechs gleichmäßige Quadrate schneiden. Je einmal ein Loch ausstechen und die Fülle auf eine Hälfte der Teigstücke geben.
- 4 Die Ränder mit Wasser bestreichen, Teig zusammenklappen und die Enden andrücken.
- 5 Mit Margarine bestreichen, mit Sesam bestreuen und im Backofen bei 200° C auf mittlerer Schiene ca. 20 Min. goldbraun backen.

Tipp
MIT
Köpfchen

Eine Grillbeilage die mit allen mediterranen oder auch anderen Gemüseresten zubereitet werden kann: Melanzani, schwarze/grüne Oliven, Kapern, Jungzwiebel, uvm.

Perfekte Grillbeilage.



ZUTATEN für 1 Striezel:

1 Pkg. Tante Fanny Frischer Blech-Pizzateig 400 g
1 EL Frischkäse oder Ricotta
1 - 2 EL Basilikumpesto
1 Pkg. Mozzarella, in Streifen geschnitten
100 g getrocknete Tomaten, abgetropft, in Streifen geschnitten



ca. 10 MIN.



190° C



ca. 25 MIN.



180° C



GEFLOCHTENER PIZZATEIGSTRIEZEL

„Tricolore“



- 1 Backofen auf 190°C Ober-/Unterhitze vorheizen.
- 2 Pesto und Frischkäse vermengen.
- 3 Teig direkt aus dem Kühlschrank verarbeiten und mit dem mitgerollten Backpapier direkt auf dem Backblech entrollen. Der Länge nach in drei gleich große Streifen schneiden. Je einen Streifen des Teiges mit Pestomasse, Mozzarella oder getrockneten Tomaten belegen und einrollen. Aus den drei Teilen einen Zopf flechten und mit etwas Mehl bestäuben.
- 4 Im Backofen bei 190° C auf mittlerer Schiene ca. 25 Min. goldbraun backen.

Tipp
MIT
„Köpfchen“

Kann auch mit Antipasti oder diversem eingelegten Gemüse wie Champignons, Paprika, süßen Zwiebeln oder Artischocken gefüllt werden.

Mal süße Tarte
statt Torte.



ZUTATEN für 1 Tarteform Ø ca. 26 cm:

1 Pkg. Tante Fanny Frischer Quiche- und Tarteteig 300 g
 500 g Ricotta
 100 g Zucker
 3 Eier
 1 TL Zitronenschale, frisch gerieben
 Etwas Staubzucker und Zitronenmelisse zum Garnieren

für den Fruchtspiegel:
 250 g Erdbeeren
 50 g Staubzucker

 ca. 15 MIN.

 180° C

 ca. 45 MIN.

 170° C



RICOTTA-TARTE

mit

frischen Erdbeeren



- 1 Backofen auf 180° C Ober-/Unterhitze vorheizen und Teig laut Packungsanleitung vorbereiten.
- 2 Form befetten, Teig entrollen, Backpapier abziehen. Teig in die Form legen (alternativ kann man auch den Teig mit dem mitgerollten Backpapier gleich in die Form legen, das Befetten entfällt somit). Mit dem überstehenden Teig den Rand verstärken.
- 3 Ricotta mit den Eiern glattrühren, nach und nach unter ständigem Rühren den Zucker einarbeiten und die Masse in die Tarteform gießen.
- 4 Im Backofen bei 180° C auf unterster Schiene ca. 45 Min. goldbraun backen.
- 5 Die Hälfte der Erdbeeren mit dem Staubzucker pürieren und über die erhaltete Tarte gießen. Mit den restlichen Früchten und der Melisse garnieren.

Tipp
 MIT
Köpfchen

Die Ricotta-Masse dient als Basis und je nach Belieben kann anderes saisonales Obst wie Marillen, Kirschen, Pfirsiche, rote/schwarze Ribiseln oder andere Beeren verwendet werden. Jede Art von Frischkäse-Resten wie Topfen, Crème fraîche uvm. kann mit dem Ricotta gemischt werden.

Vielseitig beleg-
und verwendbar.



ZUTATEN für 4 Stück:

Grundrezept:
1 Pkg. Tante Fanny Frischer Flammkuchenteig 260 g
125 g Crème fraîche
Salz und Pfeffer, gemahlen

 ca. 20 MIN.

 220° C

 ca. 20 MIN.

 210° C



Flammkuchen mit Weintrauben und Nüssen

Einige Walnüsse, halbiert
350 g Weintrauben, entkernt
und halbiert
Etwas Honig nach Belieben



Flammkuchen mit Kürbis und Mozzarella



200 g Hokkaido-Kürbis, klein gewürfelt
½ Frühlingszwiebel, ringelig geschnitten
1 Pkg. Mozzarella, in Scheiben geschnitten
8 Schinkenscheiben

Flammkuchen mit Pesto und Schinken

2 EL Haselnüsse, grob gehackt
4 EL Pesto nach Wahl (mit der Crème
fraîche verrühren)
8 Schinkenscheiben
3 Tomaten, klein gewürfelt
Parmesanspäne zum Dekorieren



Flammkuchen mit Tomaten und Oliven

3 Tomaten, klein gewürfelt
ca. 30 grüne Oliven, entkernt
Etwas Oregano oder Majoran, gehackt
Etwas Rucola zum Dekorieren



FLAMMKUCHEN-QUARTETT

.. mit ..

buntem Belag

- 1 Backofen auf 220° C Ober-/Unterhitze vorheizen und Flammkuchenteig direkt aus dem Kühlschrank verarbeiten.
- 2 Teig mit dem mitgerollten Backpapier direkt auf dem Backblech entrollen und in vier gleichmäßige Rechtecke schneiden. Teigrand rundum einschlagen und alle 2 cm festdrücken.
- 3 Mit etwas Crème fraîche bestreichen und mit den jeweiligen Zutaten belegen.
- 4 Mit Salz und Pfeffer würzen (außer bei der Weintrauben-Variante) und im Backofen bei 220° C auf unterster Schiene ca. 20 Min. goldbraun backen.

Tipp
MIT
Köpfchen

Nach Verfügbarkeit entweder pikant mit Gemüse aber auch süß mit saisonalem Obst belegen. Auch die Basis kann mit Tomatensauce, Pesto oder jeglichem Frischkäse variiert werden.

Picknick-Taschen
mit Füllung.



ZUTATEN für 12 Stück:

2 Pkg. Tante Fanny Frischer Blech-Pizzateig 400 g
 300 g Faschiertes, gemischt
 1 Zwiebel, geschält, fein gehackt
 1 Knoblauchzehe, geschält, fein gehackt
 1 kleine Dose Mais, abgetropft
 ½ Paprika, entkernt, klein gewürfelt
 2 Tomaten, klein gewürfelt
 3 EL Tomatenmark
 4 EL Pflanzenöl
 Salz und Pfeffer, gemahlen
 2 Eier, gekocht, geschält, grob gehackt



ca. 35 MIN.



180° C



ca. 20 MIN.



170° C



EMPANADAS

pikante spanische Teigtaschen

- 1 Backofen auf 180° C Ober-/Unterhitze vorheizen.
- 2 Faschiertes, Zwiebel, Knoblauch, Mais, Paprika und Tomaten in Öl dünsten bis die Flüssigkeit fast verdampft ist. Tomatenmark, Salz und Pfeffer dazu mischen.
- 3 Hartgekochte Eier untermischen, abschmecken und auskühlen lassen.
- 4 Teig direkt aus dem Kühlschrank verarbeiten und mit dem mitgerollten Backpapier direkt auf dem Backblech entrollen. Pro Teig ca. 6 Kreise ausstechen und die Ränder mit Wasser bestreichen.
- 5 Die Fülle mittig verteilen, den Teig zu einer Tasche zusammenschlagen, mit den Zinken einer Gabel die Ränder gut andrücken. Wichtig: Taschen ein paar Mal einstechen, damit der Dampf entweichen kann.
- 6 Im Backofen bei 180° C auf mittlerer Schiene ca. 20 Min. goldbraun backen.

Tipp
 MIT
Köpfchen

Dazu empfehlen wir einen einfachen Aioli Dip mit Knoblauch, Sonnenblumenöl & Zitronensaft. Aus den zusammengekneteten und ausgerollten Teigresten können ganz leicht pikante Pizzastangerl, Schnecken und vieles mehr gezaubert werden.

Das individuelle
Mitnehm-Gebäck.



ZUTATEN für 6 Stück:

1 Pkg. Tante Fanny Frischer Blech-Pizzateig XXL 550 g
1 EL Mehl Universal
Gewürze nach Belieben (z.B. Rosmarin, Oregano,
Thymian,...)

 ca. 3 MIN.

 200° C

 ca. 12 - 15 MIN.

 190° C



SELBSTGEMACHTE ROLLINI

gefüllt & ungefüllt



- 1 Backofen auf 200° C Ober-/Unterhitze vorheizen.
- 2 Teig direkt aus dem Kühlschrank verarbeiten und mit dem mitgerollten Backpapier direkt auf dem Backblech entrollen. Den Teig in gleichmäßige Streifen schneiden, locker einrollen und bemehlen.
- 3 Mit bemehlten Handballen einmal fest andrücken und im Backofen bei 200° C auf mittlerer Schiene ca. 12 - 15 Min. goldbraun backen.

Tipp
MIT
Köpfchen

Die Rollini können beliebig mit Speck, Schinken, Prosciutto und Käse, aber auch gehackten Nüssen und Oliven gefüllt werden. Außen mit Wasser oder Spezialölen bepinseln und je nach Geschmack mit Gewürzen bestreuen.



Frisch gedacht.
Fein gemacht.



Tante Fanny Frischteig GmbH, Parkstraße 24, 4311 Schwertberg
Tel: +43 (0) 7262 / 626 86 - 0, Fax: +43 (0) 7262 / 626 86 - 20,
email: office@tantefanny.at www.tantefanny.at