

Herzhaftes Schinken-Tomaten-Brot

Zutaten:

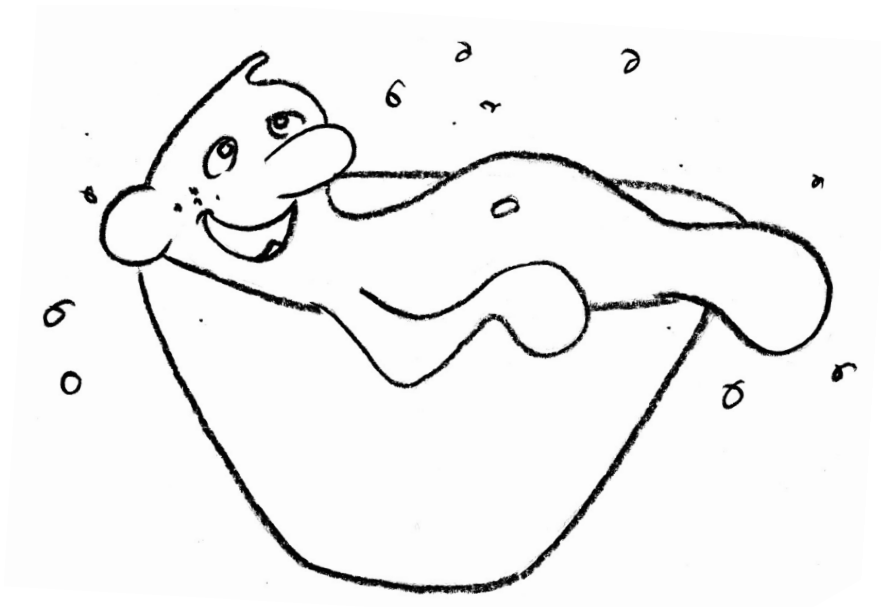
- 1 Handvoll Walnusskerne
- 2 EL Pinienkernen
- 2 EL Sonnenblumenkerne
- 100 g roher Schinken
- 80 g getrocknete Tomaten in Öl
- 500 g Weizenmehl (wer mag, kann auch etwas mehr als die Hälfte durch Roggenmehl ersetzen)
- 1 Päckchen Trockenhefe
- 1 TL Salz
- 1½ EL Essig
- 275 ml lauwarmes Wasser
- 75 ml Sonnenblumenöl
- 1 Portion Hermann-Teig

Und so geht's:

Die Walnusskerne kleinhacken und mit den übrigen Kernen ohne Fett in einer Pfanne goldbraun rösten und auskühlen lassen. Schinken in Streifen, Tomaten in kleine Würfel schneiden. Das Mehl mit der Hefe vermischen.

Salz, Essig, Öl, Wasser, Hermann-Teig und die übrigen vorbereiteten Zutaten zufügen und mit den Knethaken glattrühren. Hände mit Mehl bestäuben und daraus einen länglichen Laib formen. Auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen.

Den Laib mehrmals schräg einschneiden. Mit Wasser bestreichen und dünn mit Mehl bestäuben. Im vorgeheizten Backofen (175 °C, Umluft: 150 °C) ca. 90 Minuten backen. Auskühlen lassen.



Kirsch-Marmorkuchen

Zutaten:

- 1 Glas (720 ml) Schattenmorellen
- 100 g Schokotropfen
- 400 g Mehl
- 1 Päckchen Backpulver
- 180 g Zucker
- 1 Päckchen Vanillin-Zucker
- 1 Prise Salz
- 5 Eier
- 150 g weiche Margarine
- 200 ml Mineralwasser mit Kohlensäure (wer es mit „Schwips“ mag, kann stattdessen auch Eierlikör nehmen)
- 1 Portion Hermann-Teig
- 2 EL Kakaopulver
- 2 EL Puderzucker
- Fett und Mehl für die Springform

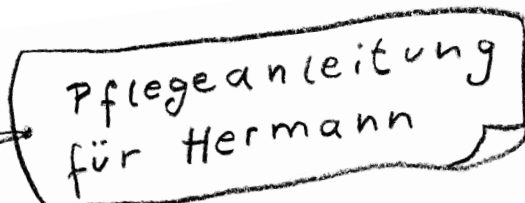
Und so geht's:

Kirschen in einem Sieb abtropfen lassen. Mehl, Backpulver, 150 g Zucker, Vanillin-Zucker, Salz, Eier, Margarine, Mineralwasser und Hermann-Teig in eine Schüssel geben und zu einem glatten Teig verrühren.

Die Hälfte des Teigs in eine gefettete, bemehlte Springform füllen und die Hälfte der Kirschen darauf verteilen. Unter den übrigen Teig den Kakao und den restlichen Zucker rühren. Schokotropfen und restliche Kirschen unterheben und den dunklen auf den hellen Teig geben. Mit einer Gabel spiralförmig marmorieren.

Im vorgeheizten Backofen (175 °C, Umluft: 150 °C) ca. 1 Stunde backen. Aus dem Ofen nehmen und ca. 30 Minuten in der Form abkühlen lassen. Anschließend mit Puderzucker bestäuben oder mit Schokoguss überziehen.



1. Tag: Teig füttern, das heißt, 100 g Mehl, 150 g Zucker und 150 ml Milch dazugeben und gut verrühren.

2. bis 4. Tag: einmal täglich den Teig umrühren.

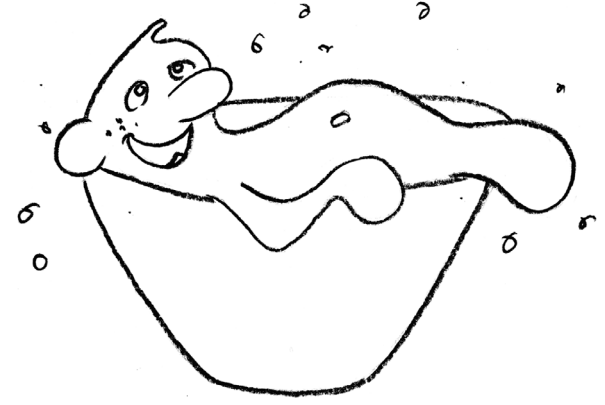
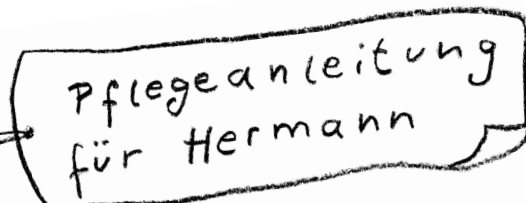
5. Tag: Teig füttern, das heißt, noch einmal 100 g Mehl, 150 g Zucker und 150 ml Milch dazugeben und gut verrühren.

6. bis 9. Tag: einmal täglich umrühren.

Teilen und verschenken

10. Tag: Teig in vier gleich große Portionen teilen und daraus jeweils entweder Kuchen oder Brot backen oder

die Teigportionen mit dieser „Pflegeanleitung“ weiter-verschenken!

1. Tag: Teig füttern, das heißt, 100 g Mehl, 150 g Zucker und 150 ml Milch dazugeben und gut verrühren.

2. bis 4. Tag: einmal täglich den Teig umrühren.

5. Tag: Teig füttern, das heißt, noch einmal 100 g Mehl, 150 g Zucker und 150 ml Milch dazugeben und gut verrühren.

6. bis 9. Tag: einmal täglich umrühren.

Teilen und verschenken

10. Tag: Teig in vier gleich große Portionen teilen und daraus jeweils entweder Kuchen oder Brot backen oder

die Teigportionen mit dieser „Pflegeanleitung“ weiter-verschenken!

