Mini-Calzone

für die Cool Roll

Zutaten

für den Teig:
- 500g Weizenmehl
- 1/2 Würfel frische Hefe
- 1 TL Zucker
- 275ml warmes Wasser
- 1 EL Salz
- 2 EL Olivenöl

für die Füllung:
- 80g Tomatenmark
- 50ml heißes Wasser
- 1 Knoblauchzehe
- 1 EL Kräuter de Provence
- 1 EL Olivenöl
- Salz & Pfeffer
- 150g Champignons
- 1 Zwiebel
- 100g Kochschinken
- 100g geriebener Gouda

Coolinato

Zubereitung

Für den Teig das Mehl in eine Schüssel geben und in die Mitte eine Mulde drücken. Das warme Wasser hineingießen und die frische Hefe zerbröselt mit dem Zucker hinzufügen und verrühren, bis die Hefe sich auflöst. Die Schüssel abgedeckt ca. 20 Minuten an einen warmen Ort stellen und den Vorteig kurz gehen lassen. Anschließend Olivenöl und Salz hinzufügen, den Teig gut verkneten und noch einmal abgedeckt an einem warmen Plätzchen 45 Minuten gehen lassen.

In der Zwischenzeit die Füllung zubereiten. Das Tomatenmark in einer kleinen Schüssel mit dem heißen Wasser verrühren und die gepresste Knoblauchzehe, Olivenöl und Kräuter hinzufügen und alles kräftig mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die Champignons und Zwiebel würfeln und mit etwas Öl in einer Pfanne andünsten. In eine Schüssel umfüllen, kräftig pfeffern, etwas abkühlen lassen und den klein geschnittenen Kochschinken und den Käse hinzufügen.

Den Hefeteig in 12 Portionen teilen und jede Portion auf der Coolinato Backmatte mit der Coolinato Teigrolle ausrollen. Benutzen Sie die Kreisform mit 15cm Durchmesser. Erst das Tomatenmark, dann die Füllung auf einer Kreishälfte verteilen und einen 2cm breiten Rand lassen. Den Rand mit etwas Wasser bepinseln und den Hefekreis zu einem Halbmond falten. Die Teigränder mit den Zinken einer Gabel gut zusammendrücken. Verfahren Sie so mit den weiteren Teigportionen.

Die kleinen Calzones auf ein Backblech geben, mit etwas Mehl bestäuben und im vorgeheizten Backofen bei 220°C Ober-Unterhitze auf der 2. Schiene von unten in 15-20 Minuten goldbraun backen und frisch genießen.

Tipp 1 :
Lassen Sie bei der Füllung Ihrer Phantasie freien Lauf. Anstatt Schinken nehmen Sie Thunfisch oder Zucchini oder rote Paprika, anstatt Gouda Mozzarella. Fast alles ist erlaubt.

Tipp 2 :
Natürlich können Sie auch 2 große Calzone machen. Dafür beim Ausrollen jeweils den 31 cm Durchmesser wählen.

Folgt uns auf

Gedeckter Kirschkuchen

für die Cool Roll

Zutaten

für den Teig:
- 300g Weizenmehl
- 175g Zucker
- 1 Päckchen Vanillezucker
- 1 Prise Salz
- 150g kalte Butter
- 1 Ei Größe M

für die Füllung:
- 800g Sauerkirschen (abgetropft)
- 8 EL gehackte Mandeln
- 4 EL Semmelbrösel
- 4 EL Zucker
- 2 EL Butter

Zubereitungszeit inkl. Ruhezeit:
ca. 50 Minuten

Backzeit:
ca. 50 Minuten

Coolinato

Zubereitung

Mehl, Zucker, Vanillezucker und Salz in einer Schüssel mischen. Die kalte Butter in kleinen Stückchen und das Ei hinzufügen. Mit den Händen oder den Knethaken einer Küchenmaschine alle Zutaten zu einem Mürbeteig verkneten. Den Teig im Kühlschrank 30 Minuten ruhen lassen. In der Zwischenzeit die Füllung vorbereiten. Die Kirschen in ein Sieb abgießen und gut abtropfen lassen. Den Saft anderweitig nutzen. Die Mandeln in einer Pfanne ohne Fett leicht bräunen und danach Butter, Zucker und Semmelbrösel hinzufügen und kurz miteinander verrühren, bis die Butter geschmolzen ist. Anschließend die Masse abkühlen lassen. Den Backofen auf 180°C Ober-Unterhitze oder 160°C Umluft vorheizen.

Den Kuchenteig in 3 gleich große Teile aufteilen. 2/3 auf der Coolinato Backmatte mit der Coolinato Teigrolle zu einem Kreis mit 36 cm Durchmesser ausrollen. Benutzen Sie dazu die auf der Backmatte zu sehende Kreisform. Eine eingefettete Springform (Ø 26 cm) mit dem Teig auslegen und die Ränder gut an die Form drücken. Die Mandel-Semmelbrösel-Mischung auf dem Teigboden verteilen und anschließend die Kirschen hinzufügen.

Das letzte Teigdrittel zu einem Kreis mit 28 cm Durchmesser ausrollen (wie auf der Backmatte abgebildet) und vorsichtig auf die Kirschmasse legen. Die Teigränder gut andrücken und den Teigdeckel mit einer Gabel mehrfach einstechen, damit beim Backen Dampf entweichen kann und der Teig nicht reißt.
Den Kuchen in 50 Minuten backen, in der Form 10 Minuten abkühlen lassen und dann vorsichtig herauslösen. Mit Puderzucker bestäuben und nach Belieben lauwarm mit Vanilleeis als Dessert oder kalt mit einem Klecks geschlagener Sahne genießen.

Tipp
Für die Füllung können Sie auch andere Obstsorten nehmen z.B. frische Zwetschgen oder gewürfelten Boskop Apfel. Dazu passen auch gehackte Haselnüsse und eine gute Prise Zimt.

Folgt uns auf

Schnelle Schoko-plätzchen

für die Cool Roll

Zutaten

für ca. 25 Stück:
- 140 g Weizenmehl
- 25 g Backkakao
- 60 g Zucker
- 1 Prise Salz
- 80 g kalte Butter
- 1 Ei (Größe M)

Zubereitungszeit inkl. Ruhezeit:
40 Minuten

Backzeit:
8-12 Minuten

Coolinato

Zubereitung

Mehl, Zucker, Kakao und Salz in einer Schüssel mischen.

Die kalte Butter in kleinen Stückchen und die Eier hinzufügen. Mit den Händen oder den Knethaken einer Küchenmaschine alle Zutaten zu einem Mürbeteig verkneten. Den Teig im Kühlschrank 30 Minuten ruhen lassen.

Den Backofen auf 180°C Ober-Unterhitze oder 160° Umluft vorheizen.
Den Schokoteig auf der Coolinato Backmatte mit der Coolinato Teigrolle ca. 4 mm dick ausrollen und nach Belieben ähnlich große Motive ausstechen und auf ein Backblech legen. Je nach Plätzchengrösse 8-12 Minuten backen.

Nach dem Backen die Plätzchen auf einem Backgitter abkühlen lassen und nach Herzenslust mit Kuvertüre, Zuckerguss und/oder Zuckerperlen verzieren.

Tipp: Diese Plätzchen schmecken nicht nur an Weihnachten und können jederzeit und wenn Sie mögen, in doppelter Menge gebacken werden. Dazu die Menge der Zutaten einfach verdoppeln.

Folgt uns auf

Schnelle Zitronen-plätzchen

für die Cool Roll

Zutaten

für ca. 40 Stück:
- 200 g Weizenmehl
- 60 g gesiebter Puderzucker
- 1 Prise Salz
- 100 g kalte Butter
- 1 Ei (Größe M)
- Saft und abgeriebene Schale einer 1/2 Zitrone
- 100 g Puderzucker
- 3 EL Zitronensaft

Zubereitungszeit inkl. Ruhezeit:
50 Minuten

Backzeit:
8-12 Minuten

Coolinato

Zubereitung

Mehl, Puderzucker und Salz in einer Schüssel mischen.

Die kalte Butter in kleinen Stückchen, das Ei, sowie Zitronensaft und -schale hinzufügen. Mit den Händen oder den Knethaken einer Küchenmaschine alle Zutaten zu einem Mürbeteig verkneten. Den Teig im Kühlschrank 30 Minuten ruhen lassen.

Den Backofen auf 180°C Ober-Unterhitze oder 160° Umluft vorheizen.

Den Teig auf der Coolinato Backmatte mit der Coolinato Teigrolle ca. 4 mm dick ausrollen und nach Belieben Motive ausstechen und auf ein Backblech legen. Je nach Plätzchengrösse 8-12 Minuten backen.
Nach dem Backen die Plätzchen auf einem Backgitter abkühlen lassen. In der Zwischenzeit den fein gesiebten Puderzucker mit dem Zitronensaft verrühren und die abgekühlten Plätzchen damit bestreichen.

Wenn Sie es besonders zitronig mögen geben Sie feine Zitronenzesten auf den noch flüssigen Zuckerguss und lassen Sie ihn dann gut auskühlen.

Tipp: Statt Stern-oder Tannenbaumplätzchen an Weihnachten, backen Sie im Sommer einfach runde Taler oder erfrischende Zitronenherzen.

Folgt uns auf