RECIPES & TIPS

Because true happiness is homemade



DEUTSCH

ANKARSRUM®



SWEDISH QUALITY
SINCE 1940.

H O M E. M A D E.

How is it that mum's or dad's food always
tastes better? A question that is hard to answer,
but one thing is sure: the answer has less to do with
the actual recipe than you would think,
and more to do with memories.

At Ankarsrum we believe that food made at home tastes better.
And that the tools we use should be durable, hardworking and of
the utmost premium quality. It's as simple as that.

There is pride to be found in making something
from the ground up and serving it to your friends and family.
It's what makes a home. What helps shape new memories.
Just like your parents' cooking helped shape yours.

Ankarsrum Assistent Original.

Home. Made.

Home Made

INHALT

BROT 12-33

Japanisches Milchbrot
Bagels
Baguettes
Italienische Focaccia
Glutenfreies Bananenbrot
Chinesisches Mantou
Burgerbrötchen
Sauerteigbrot
Tortillas

HAUPTGERICHTE 34-51

Burger
Margherita Pizza
Pastateig
Vegetarische Lasagne
Bandnudeln mit Pesto
Bao-Brötchen mit Falafel
Falafel

BEILAGEN 52-63

Hummus
Asiatischer Salat
Pistazienpesto
Apfelmus
Eingelegte Gurken

DESSERTS 64-77

Birnen-Galette
Crêpes
Vanilleeis
Himbeersorbet
Pavlova

KEKSE & KUCHEN 78-93

Zimtschnecken
Cupcakes
Chocolate Chip Cookies
Schoko-Sandkuchen
Karamellkekse

GETRÄNKE 94-101

Grüner Smoothie
Zitronenslush
Eiskaffee





Eine

GUTE WAHL

WIR MÖCHTEN IHNEN eine besondere Küchenmaschine vorstellen – ein wahres Kraftpaket. Dieses Multitalent eröffnet Ihnen neue, inspirierende Möglichkeiten in der Küche: Ob köstliche Würstchen, herrlich duftendes Sauerteigbrot oder mühelos geschlagene, luftige Sahne für die perfekte Geburtstagstorte – mit dieser Küchenmaschine gelingt alles spielend leicht. Unverwüstlich auch bei härtesten Einsätzen ist sie seit über 80 Jahren ein zuverlässiger Begleiter in der Küche. Und das Beste: Sie wird ständig weiterentwickelt. Das ist die Assistent Original von und aus Ankarsrum.

Erste Schritte

TEIG KNETEN

ZWEI AUFSÄTZE



» Wählen Sie zunächst zwischen dem Teigroller und dem Knethaken, je nach Rezept. Im Folgenden finden Sie Tipps, welcher Aufsatz am besten geeignet ist.



» Zusätzlich sollten Sie in jedem Fall den Teigabstreifer verwenden, er streift die Innenseite der Schüssel ab und sorgt dafür, dass der Teig in die Mitte der Schüssel geführt wird, wo er optimal weiterverarbeitet werden kann. Der Teigabstreifer hat eine feste Position.

» Wenn Sie mit der Ankarsrum einen Teig herstellen, fügen Sie unabhängig vom Rezept immer zuerst die flüssigen Zutaten hinzu. Danach werden die trockenen Zutaten hinzugefügt. Das Mehl wird nach und nach zugegeben.

» Die Rezepte in unserem Rezeptbuch und auf ankarsrum.com sind für die Ankarsrum Assistent Original und ihr Zubehör entwickelt und angepasst. Bei der Verwendung von Rezepten aus anderen Quellen können Sie in der Regel weniger Mehl verwenden, als im Rezept angegeben ist, da die Ankarsrum eine besondere Art hat, den Teig zu kneten.

VERRIEGELN UND EINSTELLEN DES ARMS

» Zum Kneten von Teig befestigen Sie entweder den Teigroller oder den Knethaken am Arm der Maschine.

» Der Arm ist beweglich und kann in verschiedenen Positionen arretiert werden. Die optimale Position hängt davon ab, ob der Teigroller oder der Knethaken verwendet werden, wie feucht der Teig ist und wie groß das Teigvolumen ist.

» Der Arm wird mit der Einstellschraube arretiert.

» Um das Auflösen der Hefe zu erleichtern oder wenn hinzugefügte Zutaten in der Mitte der Schüssel stecken bleiben, können Sie den Arm manuell bewegen, indem Sie ihn zu sich heranziehen.

VERRIEGELN DES ARMS MIT DEM KNETHAKEN



» Wenn Sie den Knethaken verwenden, zentrieren Sie den Arm und arretieren Sie ihn, sobald Sie das Mehl hinzugefügt haben.

» Möglicherweise müssen Sie die Position des Knethakens während des Knetens anpassen.

Tipp!

Bei Teigmengen ab 1,5 Liter, Teig in zwei Hälften teilen und getrennt gehen lassen.

ARRETIEREN DES ARMS MIT DEM TEIGROLLER



» Wenn Sie den Teigroller verwenden, stellen Sie den Arm nach Bedarf ein, wenn der Teig beginnt, sich zusammenzuziehen und zu verdicken.

» Wenn der Arm arretiert ist, sollte er verhindern, dass der Teigroller an den Rand der Schüssel zurückfährt. Der Arm kann sich jedoch weiterhin frei zur Mitte hin bewegen.

» Wo Sie den Arm und die Walze für Ihr spezielles Rezept positionieren müssen, hängt vom Feuchtigkeitsgehalt und der Menge ab. Der Arm sollte so nah sein, dass er einen leichten Druck auf den Teig ausübt, wenn er zwischen der Walze und dem Schüsselrand hindurchläuft. Er sollte jedoch nicht so nahe sein, dass der Teig den Arm stark hin- und herbewegt.

WANN UND WIE WIRD DER TEIGROLLER VERWENDET



» Der Teigroller ist vielseitig einsetzbar und eignet sich für fast alle Rezepte. Besonders empfehlenswert ist er jedoch für die Zubereitung von Brötchen oder festeren Teigen mit Butter. Auch größere Mengen Plätzchenteig lassen sich mit dem Teigroller problemlos verarbeiten.

» **Bei frische Hefe:** Zuerst die Flüssigkeit und dann die Hefe hinzufügen. Stellen Sie die Geschwindigkeit auf niedrig und ziehen Sie den Arm ein paar Mal zu sich, um sicherzustellen, dass sich die Hefe richtig aufgelöst hat. Fügen Sie dann das Mehl und die Gewürze hinzu. Wenn Sie frische Hefe verwenden, fügen Sie das Salz erst in den letzten Minuten des Knetens hinzu. Das Salz trägt dazu bei, die bereits gebildeten Glutenfäden zu erhalten, kann aber deren Bildung hemmen, wenn es gleichzeitig mit der Hefe zugegeben wird.

» **Bei Trockenhefe:** Fügen Sie zuerst das Salz hinzu.

» Wenn Sie Brötchen backen, fügen Sie weiche Butter in kleinen Stücken hinzu, um ein optimales Ergebnis zu erzielen, und zwar erst, nachdem Sie die anderen Zutaten vermischt haben.

» Arbeiten Sie mit niedriger Geschwindigkeit. Wenn Sie sehen, dass sich der Teig an der Innenseite der Schüssel nach oben zu bewegen beginnt, arretieren Sie den Arm. Wenn Sie den Arm arretieren, erhält der Teig ausreichend Raum zum Kneten, ohne aus der Schüssel gedrückt zu werden. Es kann nötig sein, den Teigroller während des Knetvorgangs mehrfach anzupassen.

» Stellen Sie den Timer auf 8-10 Minuten und lassen Sie die Ankarsrum den Teig kneten. In dieser Zeit wird der Teig nach und nach zu einer glatten Masse.

Sehen Sie sich unser Video für die ersten Schritte mit Ihrer Ankarsrum an.

Erfahren Sie mehr:
www.ankarsrum.com/knowledge-bank

WANN UND WIE WIRD DER KNETHAKEN VERWENDET



» Der Knethaken ist zum Kneten von großen und schweren Teigen mit hohem Feuchtigkeitsgehalt, wie z. B. Sauerteig oder Ciabatta, vorgesehen.

» Setzen Sie den Teigabstreifer und den Knethaken ein ohne den Arm zu verriegeln.

» Fügen Sie zuerst die Flüssigkeit und dann die Hefe hinzu. Stellen Sie die Geschwindigkeit niedrig ein und ziehen Sie den Arm mehrmals zu sich, um die Hefe aufzulösen. Mehl und Gewürze nach und nach zugeben, um einen zu trockenen Teig zu vermeiden. Nicht alles auf einmal hinzufügen. So wird der Teig beim Kneten nicht zu trocken.

» Im Gegensatz zum Teigroller, der den Teig nach innen faltet, dehnt und zieht der Knethaken den Teig.

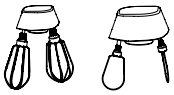
» Wenn Sie Mehl hinzufügen, zentrieren Sie den Knethaken und arretieren Sie ihn in dieser Position. Möglicherweise müssen Sie die Position des Knethakens während des Knetens anpassen.

» Wenn Sie Trockenhefe verwenden, fügen Sie zuerst das Salz hinzu.

» Wenn Sie frische Hefe verwenden, fügen Sie das Salz erst in den letzten Minuten des Knetens hinzu. Das Salz trägt dazu bei, die bereits gebildeten Glutenfäden zu erhalten, kann aber deren Bildung hemmen, wenn es gleichzeitig mit der Hefe zugegeben wird.

» Bei Teigmengen ab 1,5 Liter, Teig in zwei Hälften teilen und getrennt gehen lassen.

WANN UND WIE WERDEN DIE SCHNEE- UND RÜHRBESEN VERWENDET



» Die richtige Wahl zwischen Schnee- und Rührbesen macht den Unterschied. Unsere Schneebesen sorgen für fluffige Sahne und Baiser, während unsere Rührbesen sanft Kuchenteig und Zuckerguss mischen.

» Stellen Sie sicher, dass die Schnee- und Rührbesen richtig zusammengesetzt sind – Sie hören ein "Klick", wenn sie korrekt sitzen.

» Fassungsvermögen: Sahne (85-765g), Eiweiß (2-20 Eier), Pfannkuchenteig (480g bis 2,3L), Biskuitteig (1-3 Chargen).

» Die Rührschüssel und die Schnee- und Rührbesen funktionieren wie ein Handrührgerät.

Schneebesen – für lockere Teige und Baiser

» Ideal für die Zubereitung von lockeren und fluffigen Teigen wie Biskuit, Tortenboden, Pfannkuchenteig oder Baiser.

» Reinigen Sie die Schüssel gründlich, am besten mit Zitrone, bevor Sie Baiser zubereiten.

» Mit niedriger Geschwindigkeit beginnen und die Geschwindigkeit langsam erhöhen. Bei großen Mengen den Deckel verwenden, um Spritzer zu vermeiden.

» Wenn Sie das Gefühl haben, dass nicht alles gut vermengt ist, Geschwindigkeit erhöhen und dann wieder auf die gewünschte Geschwindigkeit reduzieren.

» Die Rührschüssel ist hitzebeständig und eignet sich für alle Baiserarten.

Rührbesen – für Kekse, Spritzgebäck und Glasuren

» Ideal für Mürbeteig, Kekse oder Zuckerguss mit zimmerwarmer Butter oder Frischkäse.

» Bei sehr großen Mengen Mürbeteig, können Sie die Schüssel auch mit dem Teigabstreifer und dem Teigroller verwenden.

» Verwenden Sie immer zimmerwarme Butter. Wenn ein Rezept kühlschrankkalte Butter erfordert, empfehlen wir die Verwendung von einem Handrührgerät.

» Falls der Teig nicht gut vermengt wird, die Geschwindigkeit kurz erhöhen und dann wieder reduzieren.

MEHL



» Gluten ist in den verschiedenen Mehlsorten in unterschiedlichen Mengen enthalten. Bäcker bezeichnen ein Mehl mit weniger Gluten als "schwach" und eines mit mehr Gluten als "stark".

» Ein schwaches Mehl eignet sich am besten für weiche Kuchen, Tortenböden und Kekse, die luftig oder knusprig sind. Ein starkes Mehl eignet sich am besten für Pizzateig oder andere italienische Brotsorten, da Gluten für mehr Elastizität sorgt. Weizenmehl ist ein Beispiel für ein schwaches Mehl, während Hartweizen ein starkes Mehl ist.

HYDRATATION



» Hydratation beim Brotbacken beschreibt, wie gut Mehl Flüssigkeit aufnimmt. Je nach der Zusammensetzung des Mehls aus Stärke und Eiweiß hat es ein unterschiedliches Flüssigkeitsaufnahmevermögen.

» **Geringe Hydratation - geringe Flüssigkeitsaufnahme.** Mehl mit niedrigem Feuchtigkeitsgehalt, wie z. B. Roggenmehl, ergibt einen festeren Teig, der sich leichter formen und schneiden lässt. Der Teig gärt langsamer, und das Brot ist kompakter.

» **Hohe Hydratation - hohe Flüssigkeitsaufnahme.** Mehl mit hohem Feuchtigkeitsgehalt, wie z. B. Weizenmehl, führt zu einem klebrigen Teig der schwer zu bearbeiten ist und lange in einer Maschine geknetet werden muss. Höhere Feuchtigkeit ergibt weicheres Brot mit größeren Luftlöchern und einer dünnen, knusprigen Kruste.

GÄRUNG

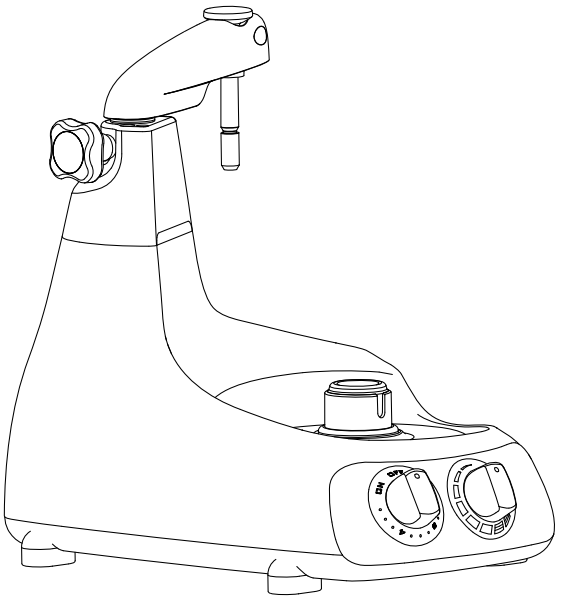


» Wenn Mehl und Flüssigkeit vermischt werden, bilden die Glutenfäden ein Netzwerk. Während der Gärung bildet Kohlendioxid Gasblasen, die von diesem Netz aus Glutenfäden eingekapselt werden. Die Gasblasen sorgen dafür, dass sich der Teig ausdehnt und reift.

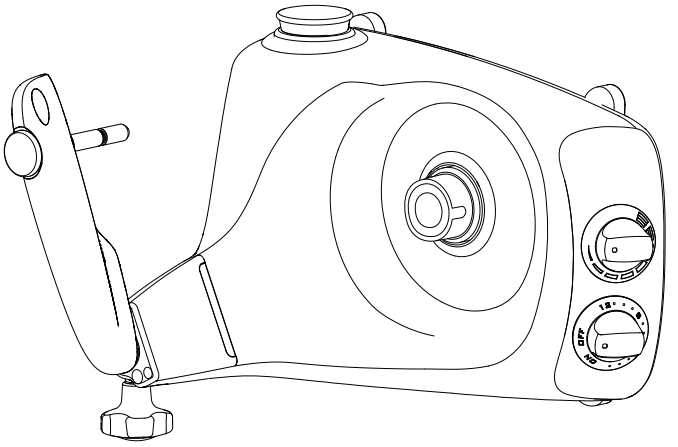
» Die Gärung kann durch verschiedene Faktoren wie Raumtemperatur, Temperatur des Teigs, Feuchtigkeit, Zutaten und Zeit beeinflusst werden.

2

POSITIONEN



STEHEND



LIEGEND

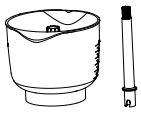
22

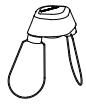
ZUBEHÖRE

BASIC
Immer inklusive





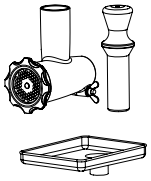
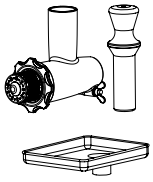
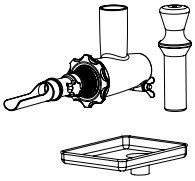
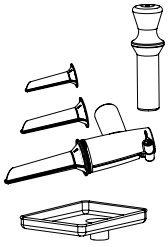




SCHÜSSEL | **TEIGABSTREIFER** | **TEIGROLLER** | **KNETHAKEN** | **RÜHRSCHÜSSEL** | **SCHNEEBESEN** | **RÜHRBESEN**

EXTRA

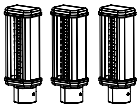
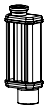
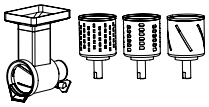
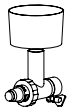


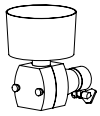






EDELSTAHL-RÜHRSCHÜSSEL | **MIXER** | **FLEISCHWOLF** | **REIBEVORSATZ** | **PASSIERVORSATZ** | **WURSTFÜLLAUFSÄTZE** | **ZITRUSPRESSE**

EXTRA

FETTUCCINE
SPAGHETTI
LASAGNETTE



PASTAWALZEN | **PASTAWALZE LASAGNE** | **GEMÜSESCHNEIDER** | **GETREIDE- & KAFFEEMÜHLE** | **ICE CREAM MAKER** | **FLOCKENQUETSCHE**


Selbstgemachtes
BROT




MARELD

Japanisches

MILCHBROT

Dieses fluffige, leichte und buttrige Brot eignet sich hervorragend zum Aufbacken, Toasten, für Sandwiches und vieles mehr.

>>  STEHENDE ANKARSRUM  SCHÜSSEL  TEIGABSTREIFER  TEIGROLLER

ZUTATEN, 1 LAIB

250 ml lauwarme Milch, 37°C
2 TL Zucker
2 TL Trockenhefe, 7 g
390 g Weizenvollkornmehl
45 g Zucker
1 TL Salz
1 Ei + 1 Eigelb
75 g Butter, Zimmertemperatur

BESTREICHEN

1 Ei
1 EL Milch
1 Prise Salz

ZUM BACKEN

Neutrales Öl

FÜR DIE BROTFORM

Butter, Zimmertemperatur

UND SO GEHT'S

1. Lauwarme Milch mit 1 TL Zucker und Trockenhefe in einer kleinen Schüssel verrühren. Die Hefemischung 10 Minuten gehen lassen.
2. Die Ankarsrum mit Schüssel, Teigabstreifer und Teigroller zusammensetzen.
3. Hefemischung in die Schüssel geben und alle Zutaten für den Teig hinzufügen. Auf niedriger Stufe etwa 5 Minuten lang laufen lassen.
4. Die Geschwindigkeit auf mittlere Stufe erhöhen und den Teig weitere 5 Minuten kneten, bis er glänzend und glatt ist.
5. Etwa 3 EL neutrales Öl in eine Schüssel geben und den Teig hineinlegen. Anschließend abdecken und 60 Minuten ruhen lassen.
6. Den Teig auf eine leicht bemehlte Arbeitsfläche geben und in drei gleich große Stücke teilen.
7. Eine Laibform großzügig mit Butter einfetten.
8. Jedes Teigstück auf etwa 15x30 cm ausrollen. Eine Längsseite zur Mitte hin umklappen und dann die andere Längsseite zur Mitte hin umklappen, so dass ein doppelt gefalteter Teig entsteht.
9. Von der kurzen Seite her zu einer Rolle aufrollen und die Naht zusammenkneifen. Legen Sie die erste Teigrolle mit der Nahtseite nach unten in die Mitte der Laibform. Wiederholen Sie den Vorgang und legen Sie jeweils eine Teigrolle auf jede Seite der mittleren Rolle. Zwischen den einzelnen Rollen sollte ein kleiner Zwischenraum bleiben, damit der Teig aufgehen kann.
10. Mit einem Küchentuch abdecken und das Brot gehen lassen, bis es sich in der Größe verdoppelt hat, etwa 45 bis 60 Minuten.
11. Den Backofen auf 200°C (180°C Umluft) einstellen.
12. Eier, Milch und Salz verquirlen. Das Brot sanft und gründlich damit bestreichen.
13. Etwa 18 bis 20 Minuten backen.

Tipp!

Neben japanischem Milchbrot lässt sich dieser Teig auch gut als Toast, Burger- oder Hot Dog-Brötchen ausbacken.

New York Style

BAGELS

Belegt mit Marmelade oder einer Kombination aus Frischkäse, Lachs und Spinat schmecken sie köstlich. Wenn Sie Bagels übrig haben, können Sie sie auch toasten.

>>  STEHENDE ANKARSRUM  SCHÜSSEL  TEIGABSTREIFER  TEIGROLLER

ZUTATEN,
12 GROSSE BAGELS

25 g Hefe
500 ml Wasser, 37°C
45 g Zucker
750 g Weizenmehl
2 TL Salz

ZUM BACKEN

45 g neutrales Öl

TOPPING

1 geschlagenes Eiweiß
200 g Körner nach Wahl

UND SO GEHT'S

1. Die Ankarsrum mit Schüssel, Teigabstreifer und Teigroller zusammensetzen.
2. Erhitzen Sie das Wasser auf 37°C.
3. Die Hefe in die Schüssel bröckeln, das Wasser hinzufügen und die Ankarsrum auf niedriger Stufe starten, bis sich die Hefe auflöst. Damit sich die Hefe besser auflöst, können Sie den Arm ein paar Mal hin- und herbewegen.
4. Zucker und den größten Teil des Weizenmehls hinzufügen. Bei niedriger Geschwindigkeit 5 Minuten lang laufen lassen, den Rest des Mehls und das Salz hinzufügen, auf mittlere Geschwindigkeit erhöhen und weitere 5 Minuten lang kneten, bis ein glatter Teig entstanden ist.
5. Die Schüssel mit dem Deckel abdecken und 30 Minuten lang gehen lassen.
6. Den Teig auf eine bemehlte Fläche geben und in 12 Stücke teilen. Zu Teigkugeln rollen und mit dem Daumen gerade durchdrücken, leicht andrücken und ausdehnen, so dass in der Mitte ein großes Loch entsteht.
7. Einen Teller mit etwas Öl beträufeln und die Bagels auf den Teller legen. Unter einem Küchentuch weitere 30-45 Minuten gehen lassen.
8. In einem großen Topf Wasser zum Kochen bringen, dann die Hitze auf köchelnd reduzieren. Vorsichtig einen Bagel nach dem anderen hineinlegen und auf jeder Seite etwa 1-2 Minuten köcheln lassen. Dann den Bagel auf ein Geschirrtuch legen.
9. Den Backofen auf 225°C (200°C Umluft) vorheizen.
10. Ein Backblech mit Backpapier auslegen und die Bagels darauf legen, mit Eiweiß bestreichen und mit den Körnern nach Wahl bestreuen.
11. Etwa 20 Minuten lang backen.

Tipp!

Nachdem der Bagel ins Wasserbad gelegt wurde und das Loch kleiner wird, dehnen Sie es einfach wieder, damit der Bagel seine typische Form behält.

Möchten Sie extra Körner auf Ihrem Bagel? Streuen Sie die Körner auf einen Teller und drücken Sie den Bagel leicht hinein.





Knusprige

BAGUETTES

Frisch gebackene Baguettes sind eine perfekte Ergänzung zu einer leckeren Suppe. Oder schneiden Sie es quer durch, bestreichen und belegen es mit leckeren Köstlichkeiten – und schon ist ein toller Lunch- oder Picknick-Snack fertig.

>>  STEHENDE ANKARSRUM  SCHÜSSEL  TEIGABSTREIFER  KNETHAKEN

ZUTATEN, 4 BAGUETTES

0,5 l Wasser
1/2 Würfel frische Hefe
2 EL Olivenöl
1 TL Salz
ca. 700 g Weizenmehl

UND SO GEHT'S

1. Die Ankarsrum mit Schüssel, Teigabstreifer und Knethaken zusammensetzen.
2. Das Wasser auf 37°C erwärmen.
3. Die Hefe in die Schüssel hineinbröckeln, das Wasser dazugeben und die Ankarsrum bei niedriger Geschwindigkeitsstufe laufen lassen, bis sich die Hefe aufgelöst hat.
4. Olivenöl, Salz und den Großteil des Mehls nach und nach hinzufügen. Dem Kneten gegebenenfalls durch mehrmaliges Hin- und Herziehen des Arms nachhelfen.
5. Auf mittlere Drehzahl erhöhen. Den Teig mindestens 5 Minuten durchkneten, bis er sich geschmeidig anfühlt. Mit dem Timer arbeiten.
6. Deckel auf die Schüssel setzen und eine Stunde gehen lassen.
7. Legen Sie den Teig auf eine bemehlte Fläche, ohne ihn erneut zu kneten.
8. Den Teig in vier Stücke teilen und durch Drehen und Ziehen zu Baguettes formen. Die Baguettes auf ein Blech mit Backpapier legen.
9. Die Baguettes mit einem Tuch abdecken und 30 Minuten gehen lassen.
10. Den Ofen auf 275°C vorheizen.
11. Auf der mittleren Schiene des Ofens ca. 15 Minuten lang backen.
12. Die Baguettes ohne Tuch auf einem Gitter abkühlen lassen.

Tipp!

Wenn die Kruste noch knuspriger werden soll, sprühen Sie ein wenig Wasser in den Ofen, wenn Sie die Baguettes hineinschieben. Öffnen Sie nach 5 Minuten die Ofentür und lassen Sie den Dampf abziehen.



Italienische

FOCACCIA

Ein wenig Aufschnitt, eine kleine Auswahl leckerer Käsesorten, eingelegte Oliven und ein frisch gebackener Laib Focaccia – schon ist die Platte zum Abendessen fertig.

>>



STEHENDE ANKARSRUM



SCHÜSSEL



TEIGABSTREIFER



TEIGROLLER

ZUTATEN, 1 FOCACCIA

1/2 Würfel frische Hefe
400 ml Wasser
50 ml Olivenöl
540 g Weizenmehl Type 550
2 TL Salz

FÜR DIE FORM

3 EL Olivenöl

TOPPING

3 EL Olivenöl
8 Kirschtomaten
1/2 rote Zwiebel, in Streifen geschnitten
Frischer Rosmarin
Salzflocken

UND SO GEHT'S

1. Die Ankarsrum mit Schüssel, Teigabstreifer und Teigroller zusammensetzen.
2. Das Wasser auf 37°C erwärmen.
3. Die Hefe in die Schüssel krümeln, das Wasser dazugeben und die Ankarsrum mit dem Teigroller ganz am Rand der Schüssel bei niedriger Geschwindigkeit starten, bis sich die Hefe aufgelöst hat.
4. Öl, Mehl und zum Schluss das Salz hinzugeben. Dem Kneten gegebenenfalls durch mehrmaliges Ziehen des Arms in die Mitte der Schüssel ein wenig nachhelfen.
5. Dann bei mittlerer Geschwindigkeit erhöhen und den Arm mit dem Teigroller 2-4 cm entfernt vom Schüsselrand fixieren. Die Ankarsrum ca. 5 Minuten laufen lassen. Mit dem Timer arbeiten.
6. Deckel auf die Schüssel setzen und den Teig 40 Minuten gehen lassen.
7. Ein tiefes Backblech oder eine große Backform 20x30 cm mit Olivenöl einpinseln.
8. Den aufgegangenen Teig direkt aufs Blech bzw. in die Form legen und mit bemehlten Händen etwas flach drücken.
9. Noch einmal ca. 30 Minuten gehen lassen, bis der Teig die doppelte Größe erreicht hat.
10. Den Ofen auf 225°C vorheizen.
11. Mit den Fingern Vertiefungen in den Teig drücken und mit Tomaten, Zwiebeln und Rosmarin belegen. Olivenöl darüberträufeln und mit ein wenig Salzflocken bestreuen. Auf der mittleren Schiene 25 Minuten backen.
12. Das Brot ohne Tuch auf einem Gitter abkühlen lassen.

Tipp!

Die Focaccia können Sie mit verschiedenen Toppings variieren, z. B. mit Feta, Thymian und getrockneten Tomaten.

Glutenfreies

BANANENBROT

Ein absolutes Lieblingsbrot, perfekt zum Frühstück mit einer Tasse Kaffee oder Tee oder als Snack zu jeder Tageszeit. Dieses köstliche Brot ist gluten- und eifrei.

1 >>



LIEGENDE ANKARSRUM



MIXER

ZUTATEN, 1 LAIB

60 g gemischte Nüsse oder Mandeln

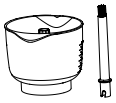
UND SO GEHT'S

1. Den Backofen auf 220°C (200°C Umluft) vorheizen.
2. Eine Kastenform (ca. 15x35 cm/Form für 1,8 L) mit Backpapier auslegen.
3. Die Ankarsrum mit dem Mixer zusammensetzen.
4. Alle Nüsse oder Mandeln bei mittlerer Geschwindigkeit fein hacken. 3 EL zum Garnieren aufheben.

2 >>



STEHENDE ANKARSRUM



RÜHRSCHÜSSEL



RÜHRBESEN

ZUTATEN, 1 LAIB

125 g glutenfreie Mehlmischung (oder 150 g Weizenmehl)
45 g Mandelmehl
35 g glutenfreie Haferflocken
1 TL Zimt
1 TL gemahlener Ingwer
1/2 TL Kurkuma
1 TL Salz
2 TL Natron
3 reife Bananen
250 g Naturjoghurt

GARNIEREN

3 EL gehackte Nüsse
1 reife Banane
2-3 EL Ahornsirup

UND SO GEHT'S

1. Die Ankarsrum mit der Rührschüssel und den Rührbesen zusammensetzen.
2. Alle trockenen Zutaten in der Rührschüssel mischen, auch die gehackten Nüsse.
3. 3 Bananen zerdrücken und in die Mehlmischung geben, Joghurt hinzufügen und mit den Rührbesen bei niedriger Geschwindigkeit zu einem glatten Teig verarbeiten.
4. Den Teig in die Kastenform füllen.
5. Schneiden Sie eine Banane der Länge nach in 3 Scheiben.
6. Mit den Bananenscheiben garnieren, sie ein wenig in den Teig drücken und mit Ahornsirup beträufeln.
7. Mit gehackten Nüssen bestreuen und etwa 45 Minuten backen.
8. Das Brot abkühlen lassen, bevor es angeschnitten wird.

Tipp!

Wenn Sie das Backpapier zerknüllen, können Sie die Brotform leichter auskleiden. Sie können es nach dem Einlegen glatt streichen.

Ersetzen Sie die Nüsse durch Kürbiskerne und Sonnenblumenkerne, um eine nussfreie Variante zu erhalten.





Chinesische

MANTOU

Ein weiches, gedämpftes Brot, das auf vielfältige Weise aromatisiert werden kann.
Diese Version ist mit Frühlingszwiebeln und Schnittlauch gefüllt und ergänzt Ihre Mahlzeit hervorragend.

>>  STEHENDE ANKARSRUM  SCHÜSSEL  TEIGABSTREIFER  TEIGROLLER

ZUTATEN,
ETWA 10 MANTOU

240 g Weizenmehl
2 TL Trockenhefe (4 g)
300 ml lauwarmes Wasser
1/2 TL Salz

ZUM BACKEN

1 EL neutrales Öl

FÜLLUNG

1 Bund Frühlingszwiebeln
1 Bund Schnittlauch
2 EL neutrales Öl
Meersalzflocken

GARNIERUNG

Schwarze Sesamkörner
Gehackter Schnittlauch

UND SO GEHT'S

1. Die Ankarsrum mit Schüssel, Teigabstreifer und Teigroller zusammenstellen.
2. Mehl und Trockenhefe hinzufügen. Bei niedriger Geschwindigkeit beginnen und das Wasser in zwei Schritten zugeben. Salz hinzufügen und mindestens 10 Minuten lang laufen lassen, bis der Teig gut verarbeitet ist und glänzt.
3. Die Schüssel abdecken und den Teig 90 Minuten lang gehen lassen, bis er sich verdoppelt hat.
4. Die Frühlingszwiebeln und den Schnittlauch abspülen und fein hacken. In einer Pfanne Öl erhitzen und darin glasig dünsten. Salz hinzugeben. Zum Abkühlen beiseite stellen.
5. Eine Faust in den Teig drücken und auf die Arbeitsfläche geben. Mit 1 EL neutralem Öl beträufeln und mindestens 2 Minuten mit der Hand kneten.
6. Den Teig ausrollen, ca. 30 bis 40 cm, 2/3 der Füllung auf dem Teig verteilen. Die Längsseiten übereinander zur Mitte hin einklappen und leicht einrollen.
7. Schneiden Sie 1 cm breite Streifen. Zwei Streifen zu einem gedrehten Seil verdrehen. Ein Ende des gedrehten Seils auf die Arbeitsfläche legen und das Ende des Seils nach unten klappen.
8. Dampfpapier in einen doppelten Bambuskorb legen, die Mantou in Abständen in den Korb legen, den Deckel aufsetzen und 30 Minuten lang gehen lassen.
9. Den Bambuskorb auf einen mit kaltem Wasser gefüllten Kochtopf stellen, den Sie zum Kochen bringen.
10. Die Mantous etwa 12 bis 15 Minuten bei geschlossenem Deckel über kochendem Wasser dämpfen lassen, bis sie fest sind.
11. Mit gehacktem Schnittlauch und Sesam bestreuen und sofort servieren!



Selbst gebackene

BURGER-BRÖTCHEN

Diese superweichen Burgerbrötchen sind ganz einfach zuzubereiten
und passen perfekt zu unseren Burgern (S. 37) und den eingelegten Gurken (S. 63).

>>  STEHENDE ANKARSRUM  SCHÜSSEL  TEIGABSTREIFER  TEIGROLLER

ZUTATEN, 9 BRÖTCHEN

25 g Hefe
250 g kalte Milch
2 EL Olivenöl
2 EL Zucker
400 g Mehl
1 Eigelb
1 TL Salz

BELAG

1 Ei
1 EL Wasser
1 Prise Salz
Schwarzer Sesam

UND SO GEHT'S

1. Die Ankarsrum mit Schüssel, Teigabstreifer und Teigroller zusammensetzen.
2. Die Hefe in die Schüssel bröckeln, Milch hinzufügen und bei niedriger Geschwindigkeit laufen lassen, bis sich die Hefe vollständig aufgelöst hat.
3. Olivenöl, Zucker, Eigelb und etwas mehr als die Hälfte des Mehls zugeben. Bei mittlerer Geschwindigkeit etwa 5 Minuten lang laufen lassen.
4. Das restliche Mehl und das Salz hinzugeben. 10 Minuten kneten lassen, bis ein glänzender Teig entstanden ist.
5. Den Teig auf eine bemehlte Fläche geben und in 9 Stücke (ca. 60 g) teilen. In der Handfläche zur Bank hin zu gleichmäßigen Kugeln rollen.
6. Die Teigkugeln auf einer Platte mit Backpapier und unter einem Küchentuch etwa 90 Minuten gehen lassen bzw. bis zur doppelten Größe.
7. Den Backofen auf 225°C (210°C Umluft) vorheizen.
8. Eier mit Wasser und Salz verquirlen. Die Brötchen vorsichtig damit bestreichen und mit Sesam bestreuen.
9. Etwa 7 - 9 Minuten backen, bis sie leicht gebräunt sind. Auf einem Gitterrost abkühlen lassen.

Tipp!

Vor der Burger-Zubereitung können Sie die Brötchen prima toasten.



Ihr eigenes

SAUERTEIGBROT

Es braucht Zeit, Planung und Geduld, um sein eigenes Sauerteigbrot zu backen, aber es lohnt sich. Das Brot hat eine knusprige Kruste und ein fluffiges Inneres. Servieren Sie dieses leckere Brot mit einem großen Glas grünem Smoothie (S. 97).

1 >>

ZUTATEN

SAUERTEIG-ANSATZ

200 ml Wasser (40°C)
60 g Mehl

UND SO GEHT'S

TAG 1

1. 100 ml Wasser mit 30 g Mehl in einem sauberen Einmachglas vermischen und verschließen.
2. Den Sauerteig-Ansatz an einen warmen, nicht zu kalten Ort in der Küche stellen, z. B. oben auf den Kühlschrank.

TAG 2 UND 3

3. Den Deckel abnehmen und morgens und abends umrühren. Den Deckel nicht ganz schließen.

TAG 4

4. Den Deckel abnehmen und den Sauerteig-Ansatz gut durchrühren.
5. Den Ansatz fast vollständig abgießen, den Rest am Boden und am Rand des Einmachglases aufbewahren.
6. Den Rest des Ansatzes mit 30 g Mehl und 30 ml warmem Wasser (ca. 40°C) füttern und gründlich mischen.
7. Den Deckel locker aufsetzen.

TAG 5

8. Der Sauerteig-Ansatz sollte nun Blasen werfen und sich verdoppelt haben. Der Ansatz ist nun einsatzbereit. Wenn der Sauerteig-Ansatz keine Blasen wirft, lassen Sie ihn einen weiteren Tag stehen oder stellen Sie ihn an einen wärmeren Ort.

Tipp!

Zur Kontrolle, ob der Sauerteig-Ansatz aktiv ist, einfach einen Löffel Sauerteig in lauwarmes Wasser geben. Wenn der Ansatz schwimmt, ist der Sauerteig aktiv. Sinkt er, sollte er noch einen Tag ruhen oder erneut gefüttert werden. Wichtig ist, dass der Sauerteig-Ansatz vor der Verwendung nicht zu kalt ist und Raumtemperatur erreicht hat.

2 →

2 >>



STEHENDE ANKARSRUM



SCHÜSSEL



TEIGABSTREIFER



KNETHAKEN

ROGGENSAUERTEIGBROT, 1 GROSSES BROT ODER 2 KLEINE BROTE

280 g Mehl
120 g Roggenmehl
300 ml Wasser
80 g Sauerteig-Ansatz (S.75), Raumtemperatur
2 EL Honig
2/3 EL Meersalz

FALTEN UND FERMENTIEREN

45 g Olivenöl

UND SO GEHT'S

1. Die Ankarsrum mit Schüssel, Teigabstreifer und Knethaken zusammensetzen.
2. Das Wasser und den Sauerteig-Ansatz in die Schüssel geben und bei niedriger Geschwindigkeit starten.
3. Mehl, Roggenmehl, Salz und Honig hinzufügen und auf niedriger Geschwindigkeitsstufe kneten, bis der Teig bindet.
4. Deckel auf die Schüssel geben und den Teig etwa 60 Minuten lang gehen lassen.
5. Den Boden einer Frischhaltebox mit Olivenöl einfetten und den Teig hineinlegen.
6. Den Teig an jeder Ecke anheben und zur Mitte falten. Diesen Vorgang dreimal im Abstand von 30 Minuten wiederholen, dabei den Deckel zwischen den Faltungen immer wieder aufsetzen.
7. Etwa 4 Stunden bei geschlossenem Deckel gehen lassen, bis sich das Volumen verdoppelt hat.
8. Den Teig mit Hilfe des Teigabstreifers auf ein leicht bemehltes Backpapier legen. Den Teig mit etwas Mehl bestäuben.
9. An einer Ecke des Teigs ziehen und ihn zum Rand hin falten. In der Mitte leicht andrücken und den Teig um 45 Grad drehen. Diesen Vorgang wiederholen, bis sich der Teig straff anfühlt.
10. Den Teig so drehen, dass die Falte auf der Unterseite liegt, mit Mehl bestäuben und unter einem Küchentuch ca. 30 Minuten ruhen lassen.
11. Den Teig zu einem Laib formen, indem er zunächst mit bemehlten Händen leicht flachgedrückt wird. Dann die vier Ecken zur Mitte hin einschlagen und andrücken.
12. Den Teig in einen länglichen, bemehlten Gärkorb geben. Den Teig mit der Falte nach oben in den Gärkorb legen und die Falte mit den Fingern leicht zusammendrücken. Mit einem Küchentuch abdecken und über Nacht im Kühlschrank gehen lassen.
13. Den Backofen auf 270°C Heißluft vorheizen und ein Backblech in die Mitte des Ofens schieben.
14. Eine Bachschaufel mit Mehl bestäuben, das Brot darauf legen, das überschüssige Mehl abstreifen und das Brot längs einschneiden.
15. Das Brot auf das Backblech schieben und bei 270°C 15 Minuten backen.
16. Anschließend die Temperatur auf 225°C reduzieren. Backen, bis das Brot eine Innentemperatur von ca. 96-98°C erreicht hat. Die Backzeit beträgt ungefähr 30 Minuten.
17. Brot herausnehmen und auf einem Gitter abkühlen lassen. Vor dem Anschneiden ca. 60 Minuten ruhen lassen.





Hausgemachte

TORTILLAS

Tortillas lassen sich schnell und einfach selbst machen. Sie eignen sich perfekt für Ihre Lieblingstacos, können aber auch direkt aus der Pfanne genossen werden, oder als Beilage zu unserem Hummus-Rezept (S. 55).

>>  STEHENDE ANKARSRUM  SCHÜSSEL  TEIGABSTREIFER  TEIGROLLER

ZUTATEN,
12 TORTILLAS

25 g frische Hefe (oder
12 g aktive Trockenhefe)
500 ml kaltes Wasser
45 g Olivenöl
600 g Weizenvollkornmehl
30 g Maisgrieß
1,5 TL Salz
1 EL Honig

BELAG

45 g Olivenöl
40 g gehackter Schnittlauch

UND SO GEHT'S

1. Die Ankarsrum mit Schüssel, Teigabstreifer und Teigroller zusammensetzen.
2. Die Hefe in die Schüssel streuen und Wasser hinzufügen. Bei niedriger Geschwindigkeit laufen lassen, bis sich die Hefe vollständig aufgelöst hat.
3. Die restlichen Zutaten hinzufügen. Etwa 5 Minuten bei mittlerer Geschwindigkeit laufen lassen.
4. Den Deckel auf die Schüssel geben und 90 Minuten gehen lassen.
5. Den Teig auf die Arbeitsfläche stürzen. In 12 Stücke teilen, zu Kugeln rollen und unter einem Küchentuch 10 Minuten ruhen lassen.
6. Auf einer bemehlten Fläche zu dünnen Fladen ausrollen. Überschüssiges Mehl abbürsten.
7. Jede Tortilla in einer trockenen, heißen Pfanne oder Bratpfanne etwa 1-2 Minuten auf jeder Seite braten. Tortillas bis zum Servieren in ein Küchentuch legen.
8. Mit etwas Olivenöl bestreichen und mit gehacktem Schnittlauch bestreuen.



Köstliche

HAUPTGERICHTE





Selbstgemachte

BURGER

Ein klassischer Burger ist immer ein Favorit. Servieren Sie diese leckeren Burger mit hausgemachten Brötchen, eingelegten Gurken und buntem Krautsalat.

1 >>



LIEGENDE ANKARSRUM



GEMÜSE-SCHNEIDER



GROBE REIBETROMMEL & SCHEIBENTROMMEL

ZUTATEN KRAUTSALAT

150 g Weißkohl
100 g Möhren
100 g Weißweinessig
1/2 TL Salz
95 g Mayonnaise
100 g saure Sahne
1 TL Dijon-Senf
Salz und Pfeffer

UND SO GEHT'S

1. Die Ankarsrum auf die Seite legen und mit dem Gemüseschneider mit Schneidetrommel zusammensetzen.
2. Kohl bei mittlerer Geschwindigkeit raspeln.
3. Auf die grobe Reibetrommel wechseln und die Möhren bei mittlerer Geschwindigkeit raspeln.
4. Kohl und Möhren 2 Stunden in Essig und Salz marinieren. Danach in einem Sieb abtropfen.
5. Mayonnaise, saure Sahne und Senf in einer Schüssel verrühren. Karotten und Kohl dazugeben. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.
6. Bis zum Servieren im Kühlschrank aufbewahren.

Tipp!

Wenn Sie den Krautsalat einen Tag vorher zubereiten, schmeckt er noch besser.

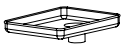
2 >>



LIEGENDE ANKARSRUM



FLEISCHWOLF



TABLETT



STOPFER

ZUTATEN,4 FRIKADELLEN

600 g Rindfleisch
Salz
Pfeffer
1 Kartoffel, Zwiebel oder Karotte

TOPPINGS

Burgerbrötchen (S. 27)
Eingelegte Gurken (S. 63)

UND SO GEHT'S

1. Die Ankarsrum mit dem Fleischwolf zusammensetzen und die Lochscheibe 6 mm verwenden. Das Tablett am Fleischwolf befestigen.
2. Das Fleisch in dicke Streifen schneiden und bei mittlerer Geschwindigkeit zerkleinern. Mit dem Stößel das Fleisch nach unten drücken.
3. Zum Schluss eine halbe rohe Zwiebel, eine Kartoffel oder ein Stück Karotte in den Fleischwolf geben (mit dem Hackfleisch vermischen).
4. Mit den Händen 4 Frikadellen formen. Mit Salz und Pfeffer würzen.
5. Die Frikadellen bis zum gewünschten Gargrad braten oder grillen.
6. Die Burger mit selbstgebackenen Brötchen, eingelegten Gurken und Krautsalat servieren.

Für feineres Hack setzen Sie die 4,5 mm Lochscheibe ein.

Vielleicht auch ein wenig Speck mit durchlaufen lassen. In Hamburger gehören weder Brösel, noch Ei – nur das reine Fleisch!


ANKARSRUM
ANKARSRUM

Ein Klassiker

MARGHERITA PIZZA

Es ist etwas ganz Besonderes seine eigene Pizza zuzubereiten und sie mit seinen Lieblingszutaten zu belegen. Hier ist eine klassische Version mit Tomate und Mozzarella, aber Sie können sie nach Belieben selbst belegen.

>>



STEHENDE ANKARSRUM



SCHÜSSEL



TEIGABSTREIFER



TEIGROLLER

ZUTATEN,
6 KLEINE PIZZEN
ODER 4 GROSSE

PIZZATEIG

7 g frische Hefe
(1 TL/3,5 g Trockenhefe)
500 g kaltes Wasser
720 g Weizenmehl
(vorzugsweise Typ 00)
25 g Meersalzflocken

BELAG

400 g fein zerkleinerte Tomaten
250 g Mozzarella
Rucola

UND SO GEHT'S

1. Die Ankarsrum mit Schüssel, Teigabstreifer und Teigroller zusammensetzen.
2. Die Hefe in die Schüssel bröckeln, Wasser hinzufügen und bei niedriger Geschwindigkeit laufen lassen, bis sich die Hefe vollständig aufgelöst hat.
3. Mehl zugeben und 5 Minuten bei niedriger Geschwindigkeit laufen lassen.
4. Salz hinzufügen und weitere 5 Minuten laufen lassen, bis der Teig glänzend und glatt ist.
5. Den Teig auf der Arbeitsfläche in 4 Stücke teilen, zu Kugeln rollen und mit Olivenöl bestreichen. Die Kugeln auf einen Teller legen und mit Frischhaltefolie abdecken, im Kühlschrank 1-3 Tage gehen lassen.
6. Den Backofen auf die höchste Temperaturstufe einstellen. Ein Backblech auf den obersten Rost schieben. Das Blech sollte ca. 1 Stunde im Ofen bleiben.
7. Die letzten 10 Minuten vor dem Einschieben der Pizza sollte der Ofen auf die Grillfunktion eingestellt werden.
8. Nehmen Sie den Teig heraus und drücken Sie ihn auf einer bemehlten Arbeitsfläche rund aus (der Teig reicht für 6 kleine oder 4 große Pizzen).
9. Zerdrückte Tomaten darauf verteilen und Mozzarella darauf geben.
10. Die Pizza auf eine Pizzaschaufel geben und auf das Backblech schieben. Etwa 3-6 Minuten backen, bis sie goldbraun ist.
11. Mit Rucola servieren.


ANKARSRUM
assistent
ORIGINAL

Selbstgemachter

PASTATEIG

Eigene Pasta! Da steckt echte Liebe drin!

>>  **STEHENDE ANKARSRUM**

 **SCHÜSSEL**

 **TEIGABSTREIFER**

 **TEIGROLLER**

ZUTATEN,
4-6 PORTIONEN

500 g Hartweizenmehl (alternativ 250 g Weizenmehl Typ 405 und 250 g Hartweizengrieß)
7 Eier
3,5 EL neutrales Speiseöl

UND SO GEHT'S

1. Die Ankarsrum mit Schüssel, Teigabstreifer und Teigroller zusammensetzen.
2. Das ganze Mehl in die Schüssel geben und die Ankarsrum bei niedriger Geschwindigkeit starten.
3. Nach und nach jeweils ein Ei hinzugeben.
4. Das Öl hinzugeben und dem Kneten eventuell durch mehrmaliges Ziehen des Arms in die Mitte der Schüssel nachhelfen. Den Arm mit dem Teigroller 2-4 cm entfernt vom Schüsselrand fixieren, wenn der Teig Form anzunehmen beginnt. Den Teig mindestens 8 Minuten durchkneten. Mit dem Timer arbeiten.
5. Den Teig auf eine bemehlte Fläche legen und noch etwas weiter kneten.
6. Den Teig mindestens 30 Minuten im Kühlschrank ruhen lassen.

Tipp!

Es ist sehr wichtig, den Teig ruhen zu lassen, bevor er ausgewalzt wird.



Köstliche

VEGETARISCHE LASAGNE

Diese leckere Lasagne mit Ricotta und Spinat wird aus frischen Lasagneplatten zubereitet und mit einer Tomatensauce verfeinert. Das Rezept für unseren Pastateig finden Sie auf Seite 41.

1 >>

ZUTATEN, 6 PORTIONEN

TOMATENSAUCE

2 EL Olivenöl
1 Zwiebel
3 Knoblauchzehen
1 TL Thymian, getrocknet
1 TL Basilikum, getrocknet
1/2 TL Cayennepfeffer
3 EL Tomatenmark
1 EL Weißweinessig
400 g passierte Tomaten
100 g Wasser
1 EL Honig oder 1 TL Zucker
Salz
Schwarzer Pfeffer
20 g frisches Basilikum

UND SO GEHT'S

1. Zwiebel und Knoblauch hacken und in einer Pfanne mit Olivenöl dünsten, bis die Zwiebel glasig ist.
2. Tomatenmark, Gewürze und Essig hinzufügen und eine Minute köcheln.
3. Passierte Tomaten, Wasser und Honig hinzufügen, umrühren und bei mittlerer Hitze etwa 30 Minuten köcheln lassen.
4. Mit Salz und schwarzem Pfeffer würzen.
5. Frisches Basilikum unterrühren.

Tipp!

Probieren Sie immer wieder, damit die fertige Lasagne auch wirklich die richtige Würze hat.

2 3 →

2 >>

BECHAMEL

3 EL Butter
3 EL Mehl
500 g Milch
100 g Sahne
1/2 TL Salz
1/2 TL Piment
Weißer Pfeffer

RICOTTA-SPINAT FÜLLUNG

200 g Ricotta
200 g Frischer Spinat
1/2 TL Salz
120 g Käse, gerieben
Schwarzer Pfeffer

UND SO GEHT'S

1. Butter in einem Topf schmelzen, Mehl zugeben und ca. 30 Sekunden unter ständigem Rühren verrühren.
2. Die Hälfte der Milch hinzugeben und mit dem Schneebesen verrühren, bis eine glatte Konsistenz entsteht.
3. Die Hitze reduzieren und die restliche Milch mit Sahne, Salz, weißem Pfeffer und Piment hinzufügen.
4. Mit dem Schneebesen verquirlen, bis die Masse cremig ist. Vorsichtig sein, damit nichts anbrennt.
5. Alle Zutaten für die Ricotta-Füllung mischen.

3 >>



LIEGENDE ANKARSRUM



PASTAWALZE LASAGNE

LASAGNEPLATTEN

Pastateig, Seite 41

UND SO GEHT'S

1. Die Ankarsrum auf die Seite legen und mit der Pastawalze Lasagne zusammensetzen.
2. Den Teig in kleinere Stücke teilen.
3. Die Ankarsrum bei niedriger Geschwindigkeit starten und den Teig in die Pastawalze einführen. Mit der Einstellung 0 beginnen und den Vorgang 5 bis 6 Mal wiederholen, wobei der Teig jedes Mal zweimal gefaltet wird.
4. Die Teigdicke nach und nach verringern, bis die Einstellung 7 erreicht ist, was einer Dicke von 1 mm entspricht, die wir für Lasagne empfehlen. Den Teig 5 bis 6 Mal durch jede Stufe laufen lassen, dabei nicht vergessen, den Teig zwischendurch zu falten.
5. Die Lasagneplatten auf einem feuchten Geschirrtuch ruhen lassen, damit sie nicht austrocknen, und dann mit einer Schere in die gewünschte Form schneiden.
6. Den Ofen auf 180°C vorheizen.
7. In die Auflaufform zuerst eine Schicht Tomatensauce und Béchamel geben, gefolgt von einer Schicht Lasagneplatten, dann einer Schicht Ricotta-Spinat-Füllung und erneut Lasagneplatten. Den Vorgang wiederholen und zum Schluss mit etwas Tomatensauce, Béchamel und geriebenem Käse bedecken.
8. Etwa 20 bis 25 Minuten backen (ohne Deckel).

Tipp!

Falten Sie die Lasagneplatten der Länge nach, bevor Sie sie durch die einzelnen Einstellungen laufen lassen. Dadurch werden die Platten gleichmäßig und weniger anfällig für Risse.





Pasta

BANDNUDELN MIT PISTAZIENPESTO

Selbstgemachte Pasta ist immer ein Genuss, besonders wenn sie mit hausgemachter Pistazienpesto kombiniert wird.

>>  **LIGGENDE ANKARSRUM**

 **PASTAWALZE LASAGNE**

 **PASTAWALZE LASAGNETTE**

ZUTATEN

4 PORTIONEN

Pastateig (Seite 41)
Pistazienpesto (Seite 58)

ZUM GARNIEREN

Frischer Basilikum
Geriebener Parmesan

UND SO GEHT'S

1. Die Ankarsrum auf die Seite legen und mit der Pastawalze Lasagne zusammensetzen.
2. Die Ankarsrum bei niedriger Geschwindigkeit starten und den Teig in die Pastawalze einführen. Mit der Einstellung 0 beginnen und den Vorgang 5 bis 6 Mal wiederholen, wobei der Teig jedes Mal zweimal gefaltet wird.
3. Die Teigdicke nach und nach verringern, bis die Einstellung 6 erreicht ist, was einer Dicke von 1.2 mm entspricht, die wir für Lasagnette empfehlen. Den Teig 5 bis 6 Mal durch jede Stufe laufen lassen, dabei nicht vergessen, den Teig zwischendurch zu falten.
4. Wechseln Sie zur Pastawalze Lasagnette.
5. Die Ankarsrum auf niedriger Stufe starten und die Nudelstreifen in den Ausstecher einführen. Die Nudeln auf einem reichlich bemehlten Tisch landen lassen.
6. Direkt in gut gesalzenem Wasser kochen oder die Nudeln zum Trocknen aufhängen. Kochzeit ca. 2-3 Minuten.
7. Nudelwasser abgießen und die Nudeln zurück in den Topf geben. Pesto dazugeben und verrühren, bis das Pesto die Nudeln vollständig bedeckt.
8. Mit geriebenem Parmesan und frischem Basilikum servieren.



Gedämpfte

BAO-BRÖTCHEN MIT FALAFEL UND SALAT

Diese weichen und leicht süßen Bao-Brötchen sind einfach zuzubereiten und können mit Ihrer Lieblingsfüllung gefüllt werden. Wir servieren sie gerne mit Falafel und asiatischem Salat.

>>  **STEHENDE ANKARSRUM**

 **SCHÜSSEL**

 **TEIGABSTREIFER**

 **TEIGROLLER**

ZUTATEN,
6 PORTIONEN

Falafel, Seite 51
Asiatischer Salat, Seite 57

GEDÄMPFTE BAO-BRÖTCHEN,
ETWA 24 ST.

100 ml Wasser, lauwarm
100 ml Milch, lauwarm
3 TL Trockenhefe
3 EL Zucker
300 g Weizenvollkornmehl
1/2 TL Backpulver
1/2 TL Salz
3 EL neutrales Öl
(+ Öl zum Bestreichen)

BELAG

Gurkenscheiben
Sriracha-Mayonnaise
Koriander
Gehackte Erdnüsse

UND SO GEHT'S

1. Die Ankarsrum mit Schüssel, Teigabstreifer und Teigroller zusammensetzen.
2. Wasser, Milch und Trockenhefe in der Schüssel verrühren und die Hefe etwa 5 Minuten gehen lassen.
3. Die restlichen Zutaten hinzufügen und auf niedriger Geschwindigkeitsstufe mindestens 10 Minuten lang kneten, bis ein glatter, glänzender Teig entsteht, der nicht an den Rändern der Schüssel klebt.
4. Die Schüssel abdecken und den Teig 60 Minuten lang gehen lassen, bis er sich verdoppelt hat.
5. Den Teig auf die Arbeitsfläche stürzen und in 24 gleich große Stücke teilen.
6. Zu Teigkugeln rollen und unter einem Küchentuch 30 Minuten gehen lassen.
7. In der Zwischenzeit 8x8 cm große Quadrate aus Backpapier schneiden.
8. Die Teigkugeln zu einer ovalen Form von etwa 12 cm Länge ausrollen.
9. Mit etwas Öl bepinseln und dann von der langen Seite her über eine Kante zur anderen falten. Jedes Bao-Bun auf ein Backpapierquadrat legen und unter einem Küchentuch 30 Minuten lang gehen lassen.
10. Die Bao-Brötchen in einem Bambuskorb ca. 10 Minuten dämpfen.
11. Die Bao-Brötchen mit asiatischem Salat, Falafel und Gurkenscheiben füllen. Sriracha-Mayonnaise darüber träufeln und mit Koriander und gehackten Erdnüssen garnieren.



Frittierte

FALAFEL

Die Zubereitung ist sehr einfach, aber etwas zeitaufwendig. Sie brauchen also ein wenig Geduld. Das Ergebnis ist den Zeitaufwand aber allemal wert!

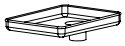
>>



LIGGENDE ANKARSRUM



FLEISCHWOLF



TABLETT



STOPFER

ZUTATEN, 6 PORTIONEN

500 g getrocknete Kichererbsen
1 große Zwiebel oder 3-4 Frühlingszwiebeln
40 g gehackte glatte Petersilie
4 Knoblauchzehen
1,5 TL Salz
2 EL Falafelgewürz
75 g Kartoffelstärke
1 EL Natron
1 EL Backpulver
Pflanzenöl zum Frittieren

UND SO GEHT'S

1. Kichererbsen in einer Schüssel mit kaltem Wasser einweichen. Mindestens 10 Stunden stehen lassen. Die Schüssel muss ausreichend groß sein. Reichlich Wasser verwenden, denn die Kichererbsen nehmen viel Wasser auf. Abseihen und die Kichererbsen gründlich abspülen.
2. Zwiebel und Petersilie grob hacken.
3. Die Ankarsrum auf die Seite legen und den Fleischwolf mit der 4,5-mm-Lochscheibe aufsetzen.
4. Die Kichererbsen zusammen mit Zwiebel, Petersilie, Knoblauch und Kräutern durch den Fleischwolf laufen lassen, für eine besonders gleichmäßige Masse gern mehrfach. Wenn die Masse nicht gleichmäßig ist, fallen die Falafel beim Frittieren auseinander.
5. Mindestens 30 Minuten kalt stellen.
6. Kartoffelstärke, Natron und Backpulver mischen, kurz vor dem Frittieren in die Masse geben und gründlich durchmischen.
7. Die Falafel mit den Händen oder zwei Löffeln in die gewünschte Form und Größe bringen.
8. Das Öl auf 170°C erhitzen und die Falafel von beiden Seiten ca. 2 Minuten frittieren.

Tipp!

Damit die Falafel gelingen, müssen die Kichererbsen richtig gut durchgemahlen werden. Lassen Sie sie mehrfach durch den Fleischwolf laufen – und dann noch einmal…


Dazu
BEILAGEN





Orientalischer

HUMMUS

Sehr lecker als Dip mit Baguette oder Focaccia.

>>  **LIEGENDE ANKARSRUM**

 **MIXER**

ZUTATEN

500 g gekochte Kichererbsen
2 EL Tahini (Sesampaste)
135 ml neutrales Speiseöl
150 ml Wasser
1 Knoblauchzehe
1 TL Salz
50 ml Zitronensaft

UND SO GEHT'S

1. Die Ankarsrum auf die Seite legen und den Mixer auf den Mixeranschluss setzen.
2. Alle Zutaten in den Mixer einfüllen und zu einem gleichmäßigen Hummus mixen.
3. Gegebenenfalls etwas mehr Wasser hinzufügen, wenn der Hummus flüssiger sein soll.
4. Vor dem Servieren etwas Olivenöl darüberträufeln und mit Paprikapulver garnieren.

Tipp!

Das Geheimnis hinter einem perfekten Hummus ist es, die Masse wirklich gründlich durchzumixen. Je länger die Kichererbsen durchgemixt werden, desto glatter und cremiger wird der Hummus.



Köstlicher

ASIATISCHER SALAT

Dieser einfache, aber köstliche Salat ist die ideale Beilage zu vielen Gerichten. Genießen Sie ihn als gesundes Mittagessen oder kombinieren Sie ihn mit unseren Bao-Brötchen mit Falafel (S. 49).

>>



LIEGENDE ANKARSRUM



GEMÜSESCHNEIDER



GROBE REIBETROMMEL & SCHEIBENTROMMEL

ZUTATEN, 4 PORTIONEN

DRESSING

50 ml neutrales Öl
1 EL Honig
1 EL Zucker
1 EL Weißweinessig
1 Limette, Zeste und Saft
3 EL Fischsauce
1 rote Chilischote
2 Knoblauchzehen
1/2 rote Zwiebel

SALAT

200 g Rotkohl
100 g Möhren
3 EL gehackter Koriander (frisch)
45 g gehackte Erdnüsse

ZUM GARNIEREN

Frischer Koriander
Gehackte Erdnüsse

UND SO GEHT'S

1. Beginnen Sie mit dem Dressing. Öl, Honig, Zucker, Weißweinessig, Limettenzeste und -saft in einer Schüssel verrühren.
2. Rote Zwiebel, Knoblauch und Chili fein hacken, zum Dressing geben und miteinander vermengen.
3. Die Ankarsrum auf die Seite legen und den Gemüseschneider mit der Scheibentrommel montieren.
4. Den Rotkohl bei mittlerer Geschwindigkeit raspeln.
5. Auf die grobe Reibetrommel umschalten und die Möhren bei mittlerer Geschwindigkeit raspeln. Koriander und Erdnüsse grob hacken.
6. Rotkohl, Karotten, Erdnüsse und Koriander in einer großen Schüssel mischen.
7. Das Dressing über den Salat geben und gründlich vermengen, bis alle Zutaten gleichmäßig bedeckt sind.
8. Mit frischem Koriander und gehackten Erdnüssen garnieren.

Frisches

PISTAZIENPESTO MIT ZITRONE

Ein klassisches Pesto ist ein absoluter Favorit. Die Verwendung von Pistazien gibt dem Pesto den letzten Schliff. Zitrone verleiht ihm Frische und passt hervorragend zu Bandnudeln (S. 47).

1 >>



STEHENDE ANKARSRUM



ZITRUSPRESSE

ZUTATEN, 4 PORTIONEN

1 Zitrone, Schale und Saft

UND SO GEHT'S

1. Die Ankarsrum mit der Zitruspresse zusammensetzen, die Zitrone schälen und halbieren.
2. Zitrone bei mittlerer Geschwindigkeit pressen.

Tipp!

Unser Pastateig Rezept finden Sie auf Seite 41.

2 >>



LIEGENDE ANKARSRUM



MIXER

ZUTATEN, 4 PORTIONEN

120 g Pistazien
150 g Olivenöl
2 Knoblauchzehen
80 g frisches Basilikum
50 g geriebener Parmesan
Meersalzflocken
Schwarzer Pfeffer

UND SO GEHT'S

1. Die Ankarsrum auf die Seite legen und den Mixer auf den Mixeranschluss setzen.
2. Im Mixer die Nüsse grob hacken und dann Öl, Zitronensaft, Zitronenschale und Knoblauch hinzufügen. Etwa 30 Sekunden lang bei hoher Geschwindigkeit mixen.
3. Basilikum und geriebenen Parmesankäse hinzugeben und bis zur gewünschten Konsistenz mixen. Für ein dünneres Pesto ein wenig Wasser hinzufügen.
4. Mit Salz und schwarzem Pfeffer abschmecken.

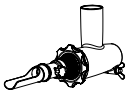
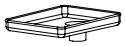

MAX
5
4
2
44
40
36
32
28
24
20
16
12
8
4



Omas

APFELMUS

Bei selbst gemachtem Apfelmus haben Sie die Wahl, wie süß es sein soll.

>>  LIEGENDE ANKARSRUM  FLEISCHWOLF MIT PASSIERVORSATZ  TABLETT  STOPFER

ZUTATEN, 1 L APFELMUS

2 kg Äpfel
250 g Zucker

UND SO GEHT'S

1. Die Äpfel waschen, in Spalten schneiden und in einem Topf oder im Ofen vorgaren.
2. IM TOPF: So viel Wasser einfüllen, dass der Boden bedeckt ist. Die Apfelspalten hineingeben und langsam erhitzen, bis sie weich sind. IM OFEN: Die Apfelspalten in ein tiefes Backblech legen, mit Backpapier abdecken und im Ofen bei 150°C vorbacken, bis sie weich sind.
3. Die Ankarsrum auf die Seite legen und den Fleischwolf mit dem Passiervorsatz aufsetzen.
4. Äpfel bei hoher Geschwindigkeit durchpassieren und die Reste weitere zwei Mal durchpassieren.
5. Das Apfelmus in einen Topf füllen und mit Zucker aufkochen. So lange kochen, bis sich der Zucker aufgelöst hat.
6. In Einmachgläser abfüllen.

Tipp!

Frieren Sie die Mengen ein, die nicht innerhalb von zwei Wochen verzehrt werden, damit nichts verdirbt. Je mehr Zucker das Apfelmus enthält, desto länger hält es sich im Kühlschrank.



Einfache

EINGELEGTE GURKEN

Eingelegte Gurken sind die ultimative Beilage für Sandwiches, saftige Burger und vieles mehr. Und das Beste: Sie sind so einfach zuzubereiten.

>>  **LIEGENDE ANKARSRUM**

 **GEMÜSESCHNEIDER**

 **SCHEIBENTROMMEL**

ZUTATEN

300 ml Wasser
200 g Zucker
100 ml Essig
1 große Salatgurke
1 EL Senfkörner

UND SO GEHT'S

1. Wasser mit Zucker und Essig aufkochen, köcheln lassen, bis sich der Zucker vollständig aufgelöst hat. Abkühlen lassen.
2. Die Ankarsrum auf die Seite legen und den Gemüseschneider mit der Scheibentrommel montieren.
3. Die Gurke waschen und mit der Schale auf mittlerer Stufe in Scheiben schneiden.
4. Die geschnittene Gurke in ein Einmachglas geben.
5. Senfkörner und Sud hinzugeben und darauf achten, dass die Gurke vollständig in den Sud getaucht ist.
6. Den Deckel verschließen und bis zum Verzehr im Kühlschrank aufbewahren.

Tipp!

Das Rezept für die Essigmischung ist leicht zu merken: ein Teil Essig, zwei Teile Zucker und drei Teile Wasser.


Verlockende
DESSERTS

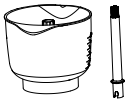

SPÄDTER



Elegante

BIRNEN-GALETTE

Diese Birnen-Galette ist ein elegantes Dessert, das ganz einfach zu machen ist.
Die Galette hat einen herrlich knusprigen Teig mit einer süßen, zarten Birnenfüllung.

>>  **STEHENDE ANKARSRUM**  **RÜHRSCHÜSSEL**  **RÜHRBESEN**

ZUTATEN, 16 PORTIONEN

210 g Weizenvollkornmehl
45 g Zucker
2 TL gemahlener Kardamom
1/2 TL Salz
150 g Butter (Raumtemperatur)
3 EL Zitronensaft oder kaltes Wasser

FÜLLUNG

4-5 kleine Birnen
3 EL leichter Sirup

BESTREICHEN

1 Ei

GARNIERUNG

33 g Mandelblättchen
1 EL Zucker

UND SO GEHT'S

1. Die Rührschüssel mit den Rührbesen auf die Ankarsrum setzen.
2. Mehl, Zucker, Kardamom und Salz mischen.
3. Die Butter in Stücke schneiden und zur Mehlmischung geben. So lange rühren, bis der Teig krümelig ist.
4. Zitronensaft hinzufügen und 1-2 Minuten lang verrühren.
5. Teig mit der Hand kurz durchkneten. Den Teig, in Frischhaltefolie wickeln und mindestens 30 Minuten im Kühlschrank ruhen lassen.
6. Den Backofen auf 175°C Umluft einstellen.
7. Den Teig auf Backpapier zu einem Kreis ausrollen, der etwa 3 mm dick ist. Eine große Schüssel oder ähnliches (ca. 27 cm) als Schablone verwenden und den Teig rundherum ausschneiden. Wenn der Teig am Nudelholz kleben bleibt, ein Blatt Backpapier auf den Teig legen und weiter ausrollen.
8. Den Teig auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen.
9. Birnen abspülen. In dünne Scheiben schneiden und auf den Teig legen, dabei einen Rand von etwa 3 cm frei lassen.
10. Den Sirup darüber träufeln und den Rand umklappen.
11. Den Rand mit verquirltem Ei bestreichen und mit Mandelblättchen und Zucker bestreuen.
12. In der Mitte des Ofens 25-30 Minuten backen, bis der Rand leicht gebräunt ist.
13. Galette lauwarm mit Vanilleeis, Pudding oder Sauce servieren.

Tipp!

Servieren Sie zu der Galette eine Kugel Vanilleeis (S. 71) oder eine Vanillesauce.

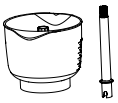


Leckere

CRÊPES

Crêpes sind besonders dünne Pfannkuchen nach französischer Art.
Crêpes eignen sich auch hervorragend als Dessert - bon appétit!

>>  **STEHENDE ANKARSRUM**

 **RÜHRSCHÜSSEL**

 **SCHNEEBESEN**

ZUTATEN,
18 KLEINE CRÊPES

150 g Weizenmehl
2 TL Zucker
1/2 TL Salz
600 ml Milch
3 Eier
3 EL Butter

FÜR DIE PFANNE

4 EL Butter oder Öl

FÜLLUNG

Haselnusscreme
Ahornsirup
Frische Beeren
Gehackte Pistazien

UND SO GEHT'S

1. Die Rührschüssel mit den Schneebesen auf die Ankarsrum setzen.
2. Mehl, Zucker und Salz einfüllen. Die Ankarsrum bei mittlerer Geschwindigkeit starten.
3. 200 ml Milch hinzufügen und zu einer gleichmäßigen Masse vermengen.
4. Dann den Rest der Milch und die Eier hinzufügen und rühren, bis alles gut untergemischt ist.
5. 3 EL Butter schmelzen und dem Teig hinzufügen.
6. Den Crêpeteig 10 Minuten stehen lassen, damit das Mehl quellen kann.
7. Pfanne erhitzen und etwas Butter hineingeben. Dünne, runde Crêpes in der gewünschten Größe ausbacken.
8. Die Crêpes zusammenfalten und auf einem Teller anrichten, mit Ahornsirup beträufeln.
9. Mit frischen Beeren und gehackten Pistazien garnieren und die Crêpes mit einer köstlichen Haselnusscreme oder Vanilleeis servieren.

VERGEWISSERN SIE SICH, dass die Schneebesen richtig in der Halterung sitzen. Wenn Sie ein deutliches Klickgeräusch hören, wissen Sie dass sie richtig montiert sind.

Tipp!

Wenn Sie die Crêpes ein bisschen knuspriger haben möchten, lassen Sie den Teig vor dem Backen eine Stunde stehen.

Servieren Sie die Crêpes mit Ihrem hausgemachten Vanilleeis (Rezept S. 71).



Hausgemachtes

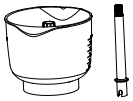
VANILLEEIS

Vanilleeis ist ein echter Klassiker. Perfekt für sich allein, als Beilage zu verschiedenen Desserts oder mit Ihren Lieblingstoppings.

>>



STEHENDE ANKARSRUM



RÜHRSCHÜSSEL



SCHNEEBESEN



ICE CREAM MAKER

ZUTATEN, 4 PORTIONEN

1 Vanilleschote
250 g Milch
200 g Schlagsahne (mind. 30 % Fettgehalt)
4 Eigelb
90 g Zucker
1 Prise Salz

VOR DEM GEBRAUCH

Die Gefrierschüssel 24 Stunden lang in den Tiefkühler bei -18°C stellen.

UND SO GEHT'S

1. Vanilleschote der Länge nach aufschneiden und das Mark herauskratzen.
2. Milch und Sahne in einen Topf geben, Vanilleschote- und mark hinzufügen. Zum Kochen bringen und dann beiseite stellen.
3. Die Rührschüssel mit den Schneebesen auf die Ankarsrum setzen.
4. Eigelb und Zucker schaumig schlagen.
5. Die abgekühlte Milchmischung hinzufügen und bei niedriger Geschwindigkeit verquirlen.
6. Die Rührschüssel in den Kühlschrank stellen, bis die Mischung vollständig abgekühlt ist.
7. Die Ankarsrum mit dem Ice Cream Maker zusammensetzen.
8. Gießen Sie die Eismischung durch die Öffnung im Deckel in die Gefrierschüssel. Lassen Sie die Maschine bei mittlerer Geschwindigkeit 20-30 Minuten laufen, bis die gewünschte Konsistenz erreicht ist.
9. Servieren Sie das Eis sofort oder frieren Sie es in einem luftdichten Behälter ein.

VERGEWISSERN SIE SICH, dass die Schneebesen richtig in der Halterung sitzen. Wenn Sie ein deutliches Klickgeräusch hören, wissen Sie dass sie richtig montiert sind.

Tipp!

Bewahren Sie die Gefrierschüssel immer in den Tiefkühler auf. So können Sie Ihr selbstgemachtes Lieblingseis zubereiten, wann immer Sie wollen.



Fruchtiges

HIMBEERSORBET

Dieses süß-säuerliche Himbeer-Limetten-Sorbet ist so köstlich, dass es leicht süchtig macht. Es ist ganz einfach, sein eigenes Sorbet zu machen.

1 >>



LIEGENDE ANKARSRUM



MIXER

ZUTATEN, 4 PORTIONEN

500 g gefrorene Himbeeren
150 g Wasser
135 g Zucker
70 g Glukosesirup

VOR DEM GEBRAUCH

Die Gefrierschüssel 24 Stunden lang in den Gefrierschrank bei -18°C stellen

UND SO GEHT'S

1. Himbeeren mit Wasser, Zucker und Glukosesirup aufkochen und bei schwacher Hitze köcheln lassen, bis der Zucker vollständig aufgelöst ist.
2. Die Ankarsrum auf die Seite legen und den Mixer auf den Mixeranschluss setzen..
3. Die Himbeermischung pürieren, bis sie glatt ist, und dann abseihen. Im Kühlschrank vollständig abkühlen lassen.

2 >>



STEHENDE ANKARSRUM



ZITRUSPRESSE

ZUTATEN

50 g frisch gepresster Limettensaft (ca. 2 Limetten)

UND SO GEHT'S

1. Die Ankarsrum mit der Zitruspresse zusammensetzen, die Limetten halbieren und pressen.
2. Das Himbeerpüree mit dem ausgepressten Limettensaft mischen.

Tipp!

Sie können die Himbeeren leicht durch Erdbeeren oder Brombeeren ersetzen.

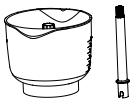
Bewahren Sie die Gefrierschüssel im Gefrierfach auf, damit Sie immer bereit sind, selbstgemachtes Eis oder Sorbet zuzubereiten, wenn Sie die Lust packt.

3 4 →

3 >>



STEHENDE ANKARSRUM



RÜHRSCHÜSSEL



SCHNEEBESEN

ZUTATEN

1 Eiweiß

UND SO GEHT'S

1. Die Rührschüssel mit den Schneebesen auf die Ankarsrum setzen.
2. Das Eiweiß schaumig schlagen und das Himbeerpüree vorsichtig unterheben, bis es glatt ist.
3. Die Mischung in den Kühlschrank stellen und auf Kühlschranktemperatur abkühlen lassen.

4 >>



STEHENDE ANKARSRUM



ICE CREAM MAKER

UND SO GEHT'S

1. Die Ankarsrum mit dem Ice Cream Maker zusammensetzen und bei niedriger Geschwindigkeit starten.
2. Die Mischung langsam durch die Öffnung im Deckel in die Gefrierschüssel geben.
3. Die Maschine bei mittlerer Geschwindigkeit laufen lassen, bis ein cremiges Sorbet entsteht (etwa 20 Minuten).
4. Sofort servieren oder frieren Sie das Sorbet in einem luftdichten Behälter ein.

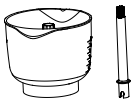




Knusprige

PAVLOVA

Die knusprige Pavlova mit luftiger Mascarponecreme und frischen Beeren ist ein Dessert, das die Massen begeistert.

>>  **STEHENDE ANKARSRUM**  **RÜHRSCHÜSSEL**  **SCHNEEBESEN**

ZUTATEN, ETWA 12 PORTIONEN

BAISER

6 Eiweiß bei Raumtemperatur
315 g Zucker
2 TL Speisestärke
1 TL Essig 12%, oder Weißweinessig

FÜLLUNG

300 g Schlagsahne
100 g Mascarpone
40 g Puderzucker
3 EL Zitronensaft

GARNIERUNG

Frische Beeren und Früchte nach Wahl

UND SO GEHT'S

1. Den Ofen auf 100°C einstellen.
2. Setzen Sie die Ankarsrum mit der Rührschüssel und den Schneebesen zusammen.
3. Die Rührschüssel sollte gründlich gereinigt werden, am besten mit Zitrone.
4. Das Eiweiß hinzufügen und auf hoher Geschwindigkeitsstufe schlagen, bis sich weiche Spitzen bilden.
5. Zucker nach und nach hinzufügen und dabei weiterschlagen. So lange schlagen, bis die Masse fest und glänzend ist.
6. Speisestärke, Salz und Essig hinzufügen und verrühren. Die Baisermasse in einen Spritzbeutel füllen.
7. Ein Backblech mit Backpapier auslegen und mit einem Bleistift einen großen Teller (ca. 27 cm) aufzeichnen, so dass ein großer Kreis entsteht.
8. Kreise zu einem Kranz spritzen. Verwenden Sie eine normale Spritztülle (Größe 8).
9. Im unteren Teil des Ofens etwa 60 Minuten lang backen, bis das Baiser vollständig getrocknet ist.
10. Den Ofen ausschalten und die Pavlova im Ofen vollständig abkühlen lassen, bevor sie herausgenommen wird.
11. Die Ankarsrum wieder mit der Rührschüssel und den Schneebesen zusammensetzen.
12. Sahne, Mascarpone, Puderzucker und Zitronensaft verquirlen.
13. Die Creme in der Mitte jeder Pavlova verteilen und mit frischen Beeren oder Früchten belegen.

Tipp!

Heben Sie das Eigelb für unser hausgemachtes Vanilleeis auf, siehe Rezept auf S. 71.


Leckere
KEKSE & KUCHEN





Schwedische

ZIMTSCHNECKEN

Der Duft frisch gebackener Zimtschnecken ist einfach unvergleichlich!
So lecker – und man fühlt sich sofort warm, gemütlich und geborgen.

1 >>



STEHENDE ANKARSRUM



SCHÜSSEL



TEIGABSTREIFER



TEIGROLLER

ZUTATEN, 40 SCHNECKEN

500 ml Milch
1 Würfel Frischhefe (oder 1 1/2 Päckchen Trockenhefe)
200 g zimmerwarme Butter
90 g Zucker
1 Ei
1/2 TL Salz
840 g Weizenmehl Type 550
2 TL gemahlener Kardamom (nach Belieben)

UND SO GEHT'S

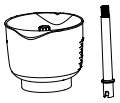
1. Die Edelstahlschüssel, den Teigabstreifer und den Teigroller auf die Ankarsrum setzen.
2. Milch auf 37°C erhitzen.
3. Hefe in die Schüssel krümeln, die handwarme Milch dazugeben und die Ankarsrum mit dem Teigabstreifer ganz am Rand der Schüssel bei niedriger Geschwindigkeit starten, bis sich die Hefe aufgelöst hat.
4. Zimmerwarme Butter, Zucker, Ei, Salz und gegebenenfalls Kardamom dazugeben.
5. Die Milch nach und nach hinzugeben. Dem Kneten eventuell durch mehrmaliges Ziehen des Arms in die Mitte der Schüssel ein wenig nachhelfen.
6. Auf mittlere Geschwindigkeitsstufe erhöhen. Den Arm mit dem Teigroller 2-4 cm entfernt vom Schüsselrand fixieren, wenn der Teig in der Schüssel aufzusteigen beginnt. Den Teig mindestens 5 Minuten durchkneten. Mit dem Timer arbeiten.
7. Den Deckel auf die Schüssel setzen und den Teig 40 Minuten gehen lassen.
8. In dieser Zeit die Füllung vorbereiten.

2 3 →

2 >>



STEHENDE ANKARSRUM



RÜHRSCHÜSSEL



RÜHRBESEN

FÜLLUNG

200 g zimmerwarme Butter
135 g Zucker
3 EL Zimt

UND SO GEHT'S

1. Die Rührschüssel mit den Rührbesen auf die Ankarsrum setzen.
2. Die zimmerwarme Butter in kleinen Stücken, den Zucker und den Zimt hineingeben.
3. Die Ankarsrum bei niedriger Geschwindigkeit starten und laufen lassen, bis alles gut vermischt ist.

3 >>

ZUM EINPINSELN

1 Ei
Hagelzucker

UND SO GEHT'S

5. Den Ofen auf 225°C vorheizen.
6. Die Schnecken mit verquirltem Ei einpinseln und mit Hagelzucker bestreuen.
7. Auf der mittleren Schiene 5-10 Minuten backen.
8. Die Schnecken unter einem Tuch auf einem Gitter abkühlen lassen.

TEIGROLLER ODER KNETHAKEN?

Beide kneten den Teig. Lesen Sie auf den Seiten 6-8 mehr darüber, wann Sie was verwenden sollten.

Tipp!

Nur Ihre Fantasie setzt Grenzen, wie Ihre Schnecken aussehen oder schmecken. Sie können z. B. statt der Zimtfüllung eine Haselnusscreme verwenden und schon entstehen leckere Schokobrötchen!





Festliche

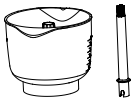
CUPCAKES

Auch Minimuffins sind toll – dann können alle ein paar Muffins mehr essen.

1 >>



STEHENDE ANKARSRUM



RÜHRSCHÜSSEL



SCHNEEBESEN

ZUTATEN, 12 MUFFINS

75 g Butter
2 Eier
225 g Zucker
180 g Mehl
2 TL Backpulver
1 TL Vanillezucker
40 g Kakaopulver
1/2 TL Salz
250 ml Milch

UND SO GEHT'S

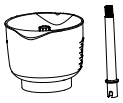
1. Den Ofen auf 175°C vorheizen.
2. Die Rührschüssel mit den Schneebesen auf die Ankarsrum setzen.
3. Die Butter in einem Topf schmelzen.
4. Eier und Zucker in die Rührschüssel geben und auf hoher Geschwindigkeitsstufe schaumig schlagen.
5. Alle trockenen Zutaten in einer separaten Schüssel mischen und zusammen mit der geschmolzenen Butter und der Milch zum aufgeschlagenen Ei geben. Bei niedriger Geschwindigkeit mischen, bis der Teig glatt ist.
6. Die Muffinformen bis zwei Drittel der Höhe füllen. Auf der mittleren Schiene 18-20 Minuten backen.
7. Die Muffins unter einem Tuch auf einem Gitter ganz abkühlen lassen.

2 →

2 >>



STEHENDE ANKARSRUM



RÜHRSCHÜSSEL



RÜHRBESEN

SCHOKOBUTTERCREME

60 g zimmerwarme Butter
300 g Puderzucker
1 TL Vanillezucker
20 g Kakaopulver
100 g Frischkäse
1 EL warmer Kaffee

VERZIERUNG

Bunte Streusel oder Zuckerblüten

UND SO GEHT'S

1. Die Rührschüssel mit den Rührbesen auf die Ankarsrum setzen.
2. Butter, Puderzucker, Vanillezucker, Kakaopulver und Frischkäse in die Schüssel geben und die Ankarsrum auf niedriger Geschwindigkeitsstufe starten. Zu einer gleichmäßigen Buttercreme rühren.
3. Den Kaffee dazugeben.
4. Die Cupcakes mit der Buttercreme verzieren und mit Streuseln oder Zuckerblüten garnieren.

Tipp!

Wenn Sie keinen Spritzbeutel haben, schneiden Sie an einem Gefrierbeutel die Ecke ab und verwenden Sie ihn zum Aufspritzen der Verzierung.

VERGEWISSERN SIE SICH, dass die Rührbesen richtig in der Halterung sitzen. Wenn Sie ein deutliches Klickgeräusch hören, wissen Sie dass sie richtig montiert sind.



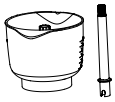


Leckere

CHOCOLATE CHIP COOKIES

Außen knusprig und innen herrlich luftig - genau das Richtige zum Kaffee!

>>  **STEHENDE ANKARSRUM**

 **RÜHRSCHÜSSEL**

 **RÜHRBESEN**

ZUTATEN, 40 COOKIES

250 g zimmerwarme Butter
225 g Zucker
190 g brauner Zucker
2 Eier
1 TL Vanillepulver
450 g Weizenmehl
1 TL Backpulver
1 TL Backnatron
1/2 TL Salz
125 g Kokosflocken
200 g Schokotröpfchen oder gehackte Schokolade

UND SO GEHT'S

1. Den Ofen auf 175°C vorheizen.
2. Die Rührschüssel mit den Rührbesen auf die Ankarsrum setzen.
3. Die zimmerwarme Butter, den Zucker und den braunen Zucker hineingeben. Die Ankarsrum auf niedriger Geschwindigkeitsstufe starten und 2-3 Minuten laufen lassen, bis sich eine luftige Masse gebildet hat. Die Geschwindigkeit nach und nach erhöhen.
4. Ei und Vanillepulver hinzugeben und alles gut durchmischen.
5. Mehl, Backpulver, Natron und Salz in einer Schüssel vermengen. Die Geschwindigkeit auf die niedrigste Geschwindigkeitsstufe reduzieren und die Mehlmischung nach und nach hinzugeben.
6. Kokosflocken zugeben und auf mittlerer Geschwindigkeitsstufe schlagen, bis die Masse glatt ist.
7. Walnussgroße Bällchen formen und auf ein Blech mit Backpapier legen. Auf der mittleren Schiene 9-11 Minuten backen – gerade so bis die Oberseite trocken aussieht.
8. Mit Schokotröpfchen oder gehackter Schokolade bestreuen, die in die warmen Cookies schmelzen.
9. 5 Minuten auf dem Blech ohne Tuch abkühlen lassen und die Cookies dann vom Blech nehmen.

Tipp!

Achten Sie unbedingt darauf, dass die Cookies nicht zu lange im Ofen sind. Nehmen Sie die Cookies heraus, wenn sie "kurz vor fertig" sind, denn sie backen auf dem heißen Blech noch ein wenig nach.

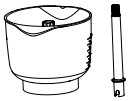


Glasierter

SCHOKO-SANDKUCHEN MIT HASELNÜSSEN

Sandkuchen – so einfach, aber so lecker!

>>  **STEHENDE ANKARSRUM**

 **RÜHRSCHÜSSEL**

 **SCHNEEBESEN**

ZUTATEN, 1 CAKE

4 Eier
270 g Zucker
2 TL Vanillepulver
240 g Mehl
2 TL Backpulver
75 g Butter
100 ml Milch

SCHOKOLADEN-KUVERTÜRE

100 g dunkle Schokolade
1 EL neutrales Öl

ZUM GARNIEREN

30 g gehackte Haselnüsse

UND SO GEHT'S

1. Den Ofen auf 175°C vorheizen. Eine Gugelhupf Backform einfetten und bemehlen.
2. Die Rührschüssel mit den Schneebesen auf die Ankarsrum setzen.
3. Eier, Zucker und Vanillepulver hineingeben. Die Ankarsrum auf mittlerer Geschwindigkeitsstufe starten und gründlich schlagen, bis die Masse luftig und leicht ist.
4. Mehl und Backpulver mischen.
5. Die Butter schmelzen und die Milch in die geschmolzene Butter geben.
6. Die Milch-Butter-Mischung und die Mehlmischung nach und nach zur Masse dazugeben. Zu einer gleichmäßigen Masse rühren.
7. In die Kuchenform füllen und 35 Minuten auf der mittleren Schiene backen.
8. Den Kuchen nach dem Backen 10 Minuten stehen lassen, damit er sich ordentlich setzen kann und dann auf eine Platte stürzen.
9. Die Schokolade hacken und über einem Wasserbad schmelzen, leicht abkühlen lassen und das Öl unterrühren, bis eine gleichmäßige Glasur entsteht.
10. Den Kuchen auf einen Teller legen. Die Schokoladenglasur über den Kuchen träufeln und mit den gehackten Haselnüssen bestreuen.

Tipp!

Achten Sie darauf, dass die Ei-Zucker-Masse mit den Schneebesen richtig schaumig und luftig aufgeschlagen wird, bevor die übrigen Zutaten hinzugegeben werden.

Prüfen Sie schon nach 30 Minuten, ob der Kuchen durchgebacken ist (Stäbchenprobe), denn die Backeigenschaften können sich von Ofen zu Ofen sehr unterscheiden!

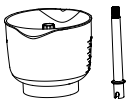


Weiche

KARAMELLKEKSE

Unvergleichlich lecker – ein echter Karamelltraum.

>>  **STEHENDE ANKARSRUM**

 **RÜHRSCHÜSSEL**

 **RÜHRBESEN**

ZUTATEN

200 g zimmerwarme Butter
225 g Zucker
50 ml Zuckerrübensirup
300 g Weizenmehl
1 TL Backnatron

UND SO GEHT'S

1. Den Ofen auf 200°C vorheizen.
2. Die Rührschüssel mit den Rührbesen auf die Ankarsrum setzen.
3. Die zimmerwarme Butter und den Zucker hinzugeben. Die Ankarsrum auf niedriger Geschwindigkeitsstufe starten und alles gut vermischen.
4. Den Sirup und das mit Natron gemischte Mehl dazugeben. Zu einer gleichmäßigen Masse rühren.
5. Den Teig in drei gleich große Teile teilen. Die Teile jeweils in eine 35 cm lange Rolle rollen.
6. Die Rollen auf ein Blech mit Backpapier legen. Leicht mit einer Gabel flach drücken.
7. Auf der mittleren Schiene ca. 12 Minuten backen.
8. Die Streifen sofort etwas schräg in ca. 2 cm breite Streifen schneiden.

Tipp!

Verarbeiten Sie einfach mal die dreifache Menge und verwenden Sie dafür die große Schüssel und den Teigroller.

Achten Sie darauf, die Kekse zu schneiden, solange sie noch heiß sind.



Erfrischende

GETRÄNKE





Gesunder

GRÜNER SMOOTHIE

Smoothies lassen sich ganz einfach mit Ihren Lieblingsfrüchten und -gemüse zubereiten. Dieses Smoothie-Rezept kombiniert Orangen und Mangos mit grünen Erbsen und Spinat zu einem köstlichen Genuss.

1 >>



STEHENDE ANKARSRUM



ZITRUSPRESSE

ZUTATEN,
4 SMOOTHIES

100 ml Orangensaft
(1-2 Orangen)

UND SO GEHT'S

1. Setzen Sie die Ankarsrum mit der Zitruspresse zusammen.
2. 1-2 Orangen auspressen, bis 100 ml Saft entstanden sind.

2 >>



LIEGENDE ANKARSRUM



MIXER

ZUTATEN,
4 SMOOTHIES

200 ml Wasser
60 g grüne Erbsen
65 g frischer Spinat
1 Limette, Saft
150 g gefrorene Mango
1 Avocado

UND SO GEHT'S

1. Die Ankarsrum auf die Seite legen und den Mixer auf den Mixeranschluss setzen.
2. Wasser, Saft, Erbsen und Spinat in den Mixer geben und mixen, bis alles glatt ist.
3. Die restlichen Zutaten hinzufügen und mixen, bis der Smoothie glatt ist. Wenn der Smoothie zu dickflüssig wird, etwas mehr Wasser hinzufügen.
4. Abschmecken und die Süße nach Wunsch mit mehr Orangensaft oder etwas Honig oder Agavennektar anpassen.

Tipp!

Wenn Sie möchten, können Sie Joghurt für zusätzliches Eiweiß hinzufügen.



Frischer

ZITRONEN SLUSH

Dieses erfrischend saure - und leicht süße - Getränk ist perfekt für einen heißen, sonnigen Tag.

1 >>  **STEHENDE ANKARSRUM**  **ZITRUSPRESSE**

ZUTATEN,
4 GETRÄNKE

EINFACHER SIRUP
250 ml Wasser
225 g Zucker

SAFT
Saft von 4 Zitronen
Saft von 2 Limetten
Zeste von 1 Zitrone
und 1 Limette

UND SO GEHT'S

1. Wasser und Zucker aufkochen, bis sich der Zucker aufgelöst hat, abkühlen lassen und in den Kühlschrank stellen.
2. Die Ankarsrum mit der Zitruspresse zusammensetzen.
3. Die Zeste von 1 Zitrone und 1 Limette abreiben.
4. Die Zitronen und die Limette halbieren, die Ankarsrum auf mittlere Geschwindigkeitsstufe stellen und die Zitrusfrüchte entsaften.

Tipp!

Für eine kinderfreundliche Version oder eine alkoholfreie Variante lassen Sie einfach den Wodka weg.

2 >>  **LIEGENDE ANKARSRUM**  **MIXER**

ZUTATEN,
4 DRINKER
200 ml einfacher Sirup
150 ml Wodka (wahlweise)
30 Eiswürfel

ZUM GARNIEREN
Minze

UND SO GEHT'S

1. Die Ankarsrum auf die Seite legen und den Mixer auf den Mixeranschluss setzen.
2. Saft, Zeste, Sirup, Wodka und Eis gründlich mixen, bis das Eis zerkleinert ist. Wenn Sie einen süßeren Slush wünschen, fügen Sie mehr Sirup hinzu.
3. In hohe, große Gläser füllen und mit Minze garnieren. Sofort servieren.

Selbstgemahlener

EISKAFFEE

Dieses kalte, belebende Kaffeegetränk ist raffiniert mit Kaffeesirup gesüßt und macht Lust auf einen heißen Sommertag.

>>  **LIEGENDE ANKARSRUM**  **GETREIDE- & KAFFEEMÜHLE**

ZUTATEN, 2 GETRÄNKE

KAFFEE-SIRUP

100 ml gebrühter Kaffee
90 g Zucker

KAFFEEGETRÄNK

Kaffeesirup
200 ml kalter Kaffee
Eis
300 ml Milch
oder Hafermilch

UND SO GEHT'S

1. Die Ankarsrum auf die Seite legen und mit der Getreide- und Kaffeemühle zusammensetzen.
2. Mahlen Sie den Kaffee und brühen Sie 300 ml Kaffee auf.
3. Stellen Sie 200 ml Kaffee zum vollständigen Abkühlen in den Kühlschrank.
4. 100 ml Kaffee mit 90 g Zucker in einem Topf aufkochen, bis sich der Zucker vollständig aufgelöst hat, und einige Minuten lang köcheln lassen. Vollständig abkühlen lassen.
5. Den Kaffeesirup in den Boden des Glases gießen und den kalten Kaffee dazugeben, dabei umrühren.
6. Das Glas mit Eis auffüllen und Platz für die gewünschte Menge Milch lassen. Sofort servieren.

Tips!

Auch mit einem Schuss Rum ist er sehr lecker.

Bereiten Sie die Kaffee-Eiswürfel im Voraus zu, damit Ihr kaltes Kaffeegetränk schön fest bleibt, während das Eis schmilzt.



NOTES




ON OFF

Alfabetischer

INDEX

BROT	SEITE
Bagels	16
Baguettes	18
Bananenbrot, glutenfreies	22
Burgerbrötchen	26
Focaccia, italienische	20
Mantou, chinesische	24
Milchbrot, japanisches	14
Sauerteigbrot	28
Tortillas, mexikanische	32

SÜSSIGKEITEN	SEITE
Apfelmus	60
Birnen-Galette	66
Chocolate Chip Cookies	88
Crêpes	68
Cupcakes	84
Himbeer-Limetten-Sorbet	72
Karamellkekse	92
Pavlova	77
Schoko-Sandkuchen mit Haselnüssen	90
Vanilleeis	70
Zimtschnecken	80

HAUPTGERICHTE	SEITE
Asiatischer Salat	56
Bandnudeln mit Pesto	46
Bao-Brötchen mit Falafel	48
Burger	36
Falafel	50
Gurken, eingelegte	62
Hummus	54
Krautsalat	36
Lasagne, vegetarische	42
Margherita Pizza	38
Pastateig	40
Pistazienpesto mit Zitrone	58

GETRÄNKE	SEITE
Eiskaffee	100
Smoothie, grüner	96
Zitronenslush	98

INHALT **2**

COLOFON

Home.Made.
Ankarsrum Assistent Original

Published by Ankarsrum Kitchen AB, Sweden

Copyright © 2024 Ankarsrum Kitchen AB, Sweden

All rights reserved. No part of this publication my be reproduced, distributed,
or transmitted in any form or by any means without the prior permission of the publisher.

ACKNOWLEDGEMENTS
Project management and copy editing: Ankarsrum Kitchen AB

Recipes: Ankarsrum Kitchen AB and Linn Utbult, Sweden
Recipe photography: Katja Ragnestam, Sweden

Other photography: Wolfgang Kleinschmidt, Choice Agentur, Sweden
Philip Hördegård, Abby Priest, Sweden
Ellen Nielsen Kindstrand, LN Bild, Sweden

Design and production: Carolina de Klerk Nordholm/nordholmcommunication.se, Sweden

Printing and binding: Holmstock B.V./nlprinters.nl, The Netherlands, 2024

www.ankarsrum.com

ISBN 978-91-531-2128-2

ANKARSRUM®

ANKARSRUM.COM

ISBN 978-91-639-9409-8

Recipe Book Scandinavia 41 014-00