



EINFACH TEIGVERLIEBT

Unsere  
**TEIGAUSWAHL**  
ist die Basis für  
DEINE KREATIVITÄT

80  
FRISCHTEIG-  
REZEPTE  
auf  
WWW.TANTEFANNY.AT



8  
KREATIVE  
REZEPTE

EINFACH TEIGVERLIEBT

**RAFFINIERTES**

aus unserer

**KOCHWERKSTATT**



Tante Fanny Frischteig GmbH, Parkstraße 24, 4311 Schwertberg  
Tel: +43 (0) 7262 / 626 86 - 0, E-mail: office@tantefanny.at  
Besuche uns auf: www.tantefanny.at





# EINFACH TEIGVERLIEBT

Bei Gerichten wie Apfel-Pudding-Taschen, Frühstücks-Flammkuchen oder Spinatgalette wirst du neugierig? Perfekt! Dann wird dir dieses Rezeptheft besonders gut gefallen. Denn es steckt voller Raffinesse und Überraschungen.

Und weil wir nicht aufhören können, immer wieder neue, spannende Ideen zu entwickeln, gibt es unsere **Tante Fanny Kochwerkstatt**. Frischteige sind für uns nicht nur die Basis für tolle Gerichte, sondern auch unsere Leidenschaft.

## Die Tante Fanny Kochwerkstatt

Hier wird mit Liebe getüftelt, probiert, kreiert, verwendet statt verschwendet, regional wie saisonal gekocht und inspiriert. Dabei entstehen nicht nur kreative Rezepte für unsere GRATIS Rezepthefte sondern 800 Frischteigrezepte und viele weitere Ideen, die du in der **Kochwerkstatt** auf [www.tantefanny.at](http://www.tantefanny.at) entdecken kannst: von herzhaft über kreativ bis hin zu vegetarisch und vegan. Aber immer einfach, verständlich und mit Gelinggarantie.

Lass' dich auf den nächsten Seiten inspirieren und werde auch du teigverliebt!

Deine Tante Fanny & das Team der Kochwerkstatt

**ENTDECKE**  
unsere  
**KOCH**  
**WERKSTATT**  
auf  
[WWW.TANTEFANNY.AT](http://WWW.TANTEFANNY.AT)

- VIELE REZEPTE INKLUSIVE ARBEITSSCHRITTEN
- 800 KREATIVE FRISCHTEIGREZEPTE
- TIPPS MIT KÖPFCHEN ZUM REGIONALEN & SAISONALEN KOCHEN
- GRATIS REZEPTHEFTE ZUM BESTELLEN ODER DOWNLOADEN
- INSPIRIERENDE REZEPTVIDEOS
- IDEEN MIT KÖPFCHEN ZUR RESTEVERWERTUNG





### ZUTATEN für 24 Bällchen:

2 Pkg. Tante Fanny Frischer Blech-Pizzateig 400 g  
 100 ml Tomatensauce  
 Einige frische Basilikumblätter  
 Etwas Olivenöl zum Befetten

#### PROSCIUTTOFÜLLUNG:

12 Scheiben Prosciutto  
 125 g Mozzarella, klein gezupft  
 12 Kirschtomaten, halbiert  
 2 EL Olivenöl  
 1 EL Rosmarin zum Bestreuen, gehackt  
 50 g Parmesan zum Bestreuen, gerieben

#### THUNFISCHFÜLLUNG:

160 g Thunfisch in Olivenöl, abgetropft  
 1 rote Zwiebel, fein würfelig geschnitten  
 50 g Knoblauchbutter, geschmolzen



ca. 20 MIN.



200° C



20 - 25 MIN.



180° C



## PIZZABÄLLCHEN-VARIATION mit PROSCIUTTO & THUNFISCH

- 1 Backofen auf 200° C Ober-/Unterhitze vorheizen.  
Teige direkt aus dem Kühlschrank verarbeiten und mit dem mitgerollten Backpapier entrollen. Jeden Teig 2 Mal der Länge nach und 3 Mal der Breite nach teilen, sodass jeweils 12 Quadrate entstehen.
- 2 Jedes Teigquadrat mit etwas Tomatensauce bestreichen und mit Basilikum garnieren.  
Auf 12 Teigquadrate 1 EL Mozzarella, 1 Scheibe Prosciutto, 1 Kirschtomate geben. Die restlichen 12 Teigquadrate mit je 1 EL Thunfisch und 1 TL Zwiebelwürfel belegen.
- 3 Die 4 Teigenden über die Füllmasse klappen. Mit den Fingern die Naht verschließen und zu Kugeln formen.
- 4 Eine Auflaufform mit Olivenöl befetten. Teigkugeln locker nebeneinander, mit der Naht nach unten, in die Auflaufform legen.
- 5 Die Prosciuttokugeln mit Olivenöl beträufeln und mit Parmesan und Rosmarin bestreuen.
- 6 Im Backofen 20 - 25 Min. auf mittlerer Schiene backen. Nach dem Backen die Thunfischkugeln mit Knoblauchbutter bestreichen.



TIPP  
 mit  
 KÖPFCHEN

Alternativ die Pizzakugeln mit Schinken und Kren oder eingelegten Peppersweet Paprika füllen. Dazu passt Traubenkern- oder Olivenöl mit gehacktem Schnittlauch kurz mit dem Mixstab püriert.



### ZUTATEN für 1 Zupfblume:

2 Pkg. Tante Fanny Frischer Quiche- & Tarteteig 300 g  
 250 g Topfen  
 3 Eier  
 200 g rote Rüben, gekocht, in Würfel geschnitten  
 3 EL Oberskren  
 30 g Semmelbrösel  
 200 g Feta, zerbrösel  
 50 g Kürbiskerne  
 Salz und Pfeffer, gemahlen  
 1 Ei zum Bestreichen, verquirlt  
 Einige Kürbiskerne zum Bestreuen

 ca. 25 MIN.

 200° C

 ca. 40 MIN.

 180° C



## ZUPFBLUME mit ROTEN RÜBEN & KREN



- 1 Backofen auf 200° C Ober-/Unterhitze vorheizen und Teige laut Packungsanleitung vorbereiten.
- 2 Alle Zutaten gut vermengen und mit Salz und Pfeffer abschmecken.  
Den ersten Teig mit dem mitgerollten Backpapier entrollen. Die Hälfte der rote Rüben-Masse mittig auf dem Teig platzieren. Mit der zweiten Hälfte rundum einen Ring formen, sodass zum Mittelteil und zum Rand gleichviel Platz bleibt.
- 3 Den zweiten Teig entrollen, auf den Teig mit der Masse legen und das Backpapier abziehen. Vorsichtig zwischen der Masse und entlang der Ränder andrücken.
- 4 Alle 4 cm vom Rand bis zum Beginn der mittleren Masse einschneiden und die eingeschnittenen Elemente einmal zur Seite drehen.
- 5 Den Mittelteil mit verquirltem Ei bestreichen und mit Kürbiskernen bestreuen. Im Backofen ca. 40 Min. auf mittlerer Schiene goldbraun backen.



Wer es schärfer mag kann vor dem Servieren noch etwas frischen Kren darüber reiben! Anstelle von Feta kannst du Gouda, Bergkäse oder Emmentaler verwenden.




### ZUTATEN für 1 Pizzaring:

1 Pkg. Tante Fanny Frischer Pizzateig rund 280 g  
 200 g Gouda, in kleine Würfel geschnitten  
 200 g Beinschinken, in kleine Würfel geschnitten  
 1 kleine Zwiebel, in kleine Würfel geschnitten  
 3 Essiggurken, in kleine Würfel geschnitten  
 150 g Crème fraîche  
 2 Eier  
 50 g Semmelbrösel  
 2 EL frische Petersilie, fein geschnitten  
 Salz und Pfeffer, gemahlen

 ca. 20 MIN.

 200° C

 ca. 25 MIN.

 180° C



## PIZZARING mit SCHINKEN & KÄSE

- 1 Backofen auf 200° C Ober-/Unterhitze vorheizen und Teig direkt aus dem Kühlschrank verarbeiten.
- 2 Alle Zutaten vermengen und mit Salz und Pfeffer abschmecken, ca. 10 Min. rasten lassen (damit die Masse quellen kann).
- 3 Teig mit dem mitgerollten Backpapier entrollen und in der Mitte sternförmig einschneiden.
- 4 Die Masse 3 cm breit außen als Ring auftragen, dabei ca. 1 cm Platz zum Rand lassen.
- 5 Die Spitzen über die Füllung nach außen klappen.
- 6 Im Backofen ca. 25 Min. auf mittlerer Schiene backen.



Serviere in der Mitte des Pizzarings einen frischen Salat oder einen pikanten Dip. Anstelle von Schinken kannst du nach Geschmack auch Salami oder Speck verwenden.



## FRÜHSTÜCKS-FLAMMKUCHEN mit SPECK & SPIEGELEI

### ZUTATEN für 4 Böden:

1 Pkg. Tante Fanny Frische Flammkuchenböden nach original Elsässer Art 340 g (4 Böden)  
 240 g Sauerrahm oder Crème fraîche  
 1 Karotte, geschält, grob geraspelt  
 1 rote Zwiebel, in Scheiben geschnitten  
 60 g Frühstücksspeck, in Scheiben geschnitten  
 4 Eier  
 Salz und Pfeffer, gemahlen  
 Etwas frischer Schnittlauch zum Bestreuen



ca. 10 MIN.



270° C, 7 – 9 MIN.



250° C, 9 – 11 MIN.



- 1 Backofen auf 270° C Ober-/Unterhitze vorheizen und Flammkuchenböden direkt aus dem Kühlschrank verarbeiten.
- 2 Je zwei Böden nebeneinander ohne Backpapier auf ein Backblech legen.
- 3 Je Flammkuchenboden ¼ des Sauerrahms verstreichen, rundum 1 cm Rand frei lassen.
- 4 Jeden Boden gleichmäßig mit Karotte, Zwiebel und Speck belegen und jeweils ein Ei vorsichtig darüber aufschlagen.
- 5 Immer nur ein Backblech in den Backofen schieben und Flammkuchen auf unterster Schiene 7 – 9 Min. knusprig backen.
- 6 Mit Salz und Pfeffer würzen und mit Schnittlauch bestreuen.



Das ist nicht nur ein idealer Snack für Zwischendurch, sondern passt auch besonders gut zum Frühstück oder Brunch. Den Flammkuchen kannst du auch mit Lauch, Paprika, Tomatenscheiben und Käse variieren.



### ZUTATEN für 1 Zopf:

- 1 Pkg. Tante Fanny Frischer Dinkel-Pizzateig 400 g
- 250 g Frischkäse
- 1 EL Kapern, gehackt
- 75 g getrocknete Tomaten, in kleine Würfel geschnitten
- 75 g schwarze Oliven, entsteint, in Ringe geschnitten
- 1 EL frischer Salbei, fein geschnitten
- 2 EL frische Petersilie, fein geschnitten
- 1 Ei
- 50 g Semmelbrösel
- Salz und Pfeffer, gemahlen
- 100 g Kräuterbutter, geschmolzen
- Etwas Mehl zum Bemehlen

 ca. 20 MIN.

 200° C

 25 - 30 MIN.

 180° C



## PIZZAZUPFSCHNECKEN mit GETROCKNETEN TOMATEN



OVO-LACTO-VEGETARISCH

- 1 Backofen auf 200° C Ober-/Unterhitze vorheizen und Teig direkt aus dem Kühlschrank verarbeiten.
- 2 Für die Füllung alle Zutaten, außer die Kräuterbutter und das Mehl, vermengen und mit Salz und Pfeffer abschmecken.
- 3 Teig mit dem mitgerollten Backpapier entrollen, etwas bemehlen, umdrehen und das Backpapier abziehen.
- 4 Teig mit der Masse großzügig bestreichen, dabei ca. 2 cm des oberen Randes freilassen.
- 5 Vom unteren Teigrand beginnend einrollen und dann alle 2 - 3 cm einschneiden, jedoch die Rolle nicht ganz durchschneiden. Jede zweite Teigschnecke zur Seite klappen.
- 6 Im Backofen 25 - 30 Min. auf unterster Schiene backen. Noch heiß großzügig mit Kräuterbutter bestreichen.



Die Zupfschnecken schmecken auch im Sommer als Grillbeilage oder für ein Picknick. Du kannst sie auch mit frischen Tomaten, Feta oder Zwiebel füllen.



### ZUTATEN für 1 Strudel:

1 Pkg. Tante Fanny Frischer Dinkel-Blätterteig 270 g  
 (Alternativ: Tante Fanny Frischer Blätterteig 270 g)  
 1 Zwiebel, fein geschnitten  
 1 EL Olivenöl  
 1 Knoblauchzehe, gehackt  
 250 g frischer Blattspinat  
 200 g Räucherlachs, in kleine Würfel geschnitten  
 Salz und Pfeffer, gemahlen  
 1 Ei zum Bestreichen, verquirlt



ca. 20 MIN.



220° C



20 - 25 MIN.



200° C



## FLECHTSTRUDEL mit LACHS

- 1 Backofen auf 220° C Ober-/Unterhitze vorheizen und Teig laut Packungsanleitung vorbereiten.
- 2 Zwiebel in Öl anschwitzen, Knoblauch und Spinat zugeben und mit Salz und Pfeffer würzen.
- 3 Masse abkühlen lassen und mit Räucherlachs mischen.
- 4 Teig entrollen und die Teigränder links und rechts mit einer Teigkarte oder Messer im Abstand von ca. 1,5 cm bis zur Füllung einschneiden.
- 5 Spinatmasse mittig auf dem Teig verteilen. Die Streifen abwechselnd links und rechts übereinander klappen und mit Ei bestreichen.
- 6 Im Backofen 20 - 25 Min. auf mittlerer Schiene goldbraun backen.



TIPP  
mit  
KÖPFCHEN

Dieser Strudel schmeckt auch mit anderen geräucherten Fischarten wie Forelle oder Saibling! Anstelle von frischem Spinat kannst du auch Tiefkühl-Spinat verwenden.





## SPINATGALETTE mit EMMENTALER & MANDELN



### ZUTATEN für 1 Galette:

1 Pkg. Tante Fanny Frischer Quiche- & Tarteteig 300 g  
 2 Knoblauchzehen, fein gehackt  
 1 rote Zwiebel, in Ringe geschnitten  
 400 g Blattspinat, blanchiert oder aufgetaut  
 1 MSP Muskatnuss, gerieben  
 50 ml Sojasauce  
 100 g Crème fraîche  
 100 g Emmentaler, gerieben  
 50 g Mandelstifte  
 Öl zum Anbraten  
 1 Ei zum Bestreichen, verquirlt

 ca. 20 MIN.

 200° C

 35 - 40 MIN.

 180° C

- 1 Backofen auf 200° C Ober-/Unterhitze vorheizen und Teig laut Packungsanleitung vorbereiten.
- 2 Knoblauch und Zwiebel in etwas Öl anschwitzen. Spinat und Muskat zugeben und mit Sojasauce ablöschen. Ca. 2 Min. köcheln und anschließend auskühlen lassen.
- 3 Spinat-Masse mit Crème fraîche und Emmentaler vermengen.  
Teig mit dem mitgerollten Backpapier direkt auf dem Backblech entrollen. Spinatmasse mittig auf dem Teig verteilen, dabei einen Rand von ca. 5 cm aussparen. Teigrand mit Ei bestreichen und über den Spinat klappen. Rand nochmals mit Ei bestreichen und mit den Mandelstiften bestreuen.
- 4
- 5 Im Backofen 35 - 40 Min. auf unterster Schiene goldbraun backen.



Wer es etwas kräftiger mag, kann Emmentaler auch durch Ziegenkäse, Blauschimmelkäse oder anderen Käse nach Geschmack ersetzen.



Den Tante Fanny Gitterroller kannst du im Shop auf [www.tantefanny.at](http://www.tantefanny.at) bestellen.



## APFEL-PUDDING-TASCHEN mit ZIMT




### ZUTATEN für 6 Taschen:

1 Pkg. Tante Fanny Frischer Blätterteig mit Butter 270 g  
(Alternativ: 1 Pkg. Tante Fanny Frischer Blätterteig 270 g)  
2 Äpfel, geschält, in Würfel geschnitten  
½ Zitrone, Saft ausgepresst  
50 g Zucker  
Etwas Zimt  
½ Pkg. Vanillepuddingpulver  
25 ml Apfelsaft  
1 EL Rum  
1 Ei zum Bestreichen, verquirlt

 ca. 20 MIN.

 220° C

 12 - 15 MIN.

 200° C

- 1 Backofen auf 220° C Ober-/Unterhitze vorheizen und Teig laut Packungsanleitung vorbereiten.
- 2 Äpfel mit Zitronensaft, Zucker und Zimt 5 Min. dünsten. Puddingpulver mit Apfelsaft glatt rühren und unter die gedünsteten Äpfel mischen. Kurz aufkochen, etwas Rum zugeben und auskühlen lassen.
- 3 Teig der Länge nach einmal, der Breite nach 2 Mal teilen, sodass 6 gleichmäßige Teile entstehen. Die obere Hälfte mit einem Messer oder Gitterroller einschneiden.
- 4 Auf die untere Hälfte des Teiges 2 EL Fülle geben. Die eingeschnittene Seite mit Ei bestreichen, darüber klappen und festdrücken.
- 5 Die oberen Ecken vorsichtig zusammenführen, etwas festdrücken und die Apfeltaschen noch einmal mit Ei bestreichen.
- 6 Im Backofen 12 - 15 Min. auf mittlerer Schiene backen.



Besonders gut schmecken diese Taschen mit Vanillesauce oder Vanilleeis. Anstelle der Äpfel eignen sich auch Birnen hervorragend.