

KÖSTLICH EINFACHE REZEPTIDEEN
FÜR DIE
Frühlingszeit!



mit
*Wachteleiern
& Radieschen*



MIT
LACHS



WWW.TANTEFANNY.AT



GENUSS-FRÜHLING: Inspirierende Rezepte mit unseren Frischteigen



FREI VON

KONSERVIERUNGSMITTELN
GESCHMACKSVERSTÄRKERN
FARBSTOFFEN



VEGAN

FÜR VEGETARIER ✓
& VEGANER GEEIGNET

Wenn der Frühling grüßt, hüpf das Herz vor Freude. Die Tage werden länger, die Sonne wärmt mit zunehmender Kraft. Ein guter Zeitpunkt, Neues zu beginnen. Nicht nur im Garten sondern auch in der Küche. Dafür haben wir inspirierende Rezepte für die Frühlings- und Osterzeit für dich gesammelt.

Eine **Galette mit Lauch und Lachs** aus dem runden Butter-Quiche- & Tarteteig ist schnell und einfach gemacht, sogar ganz ohne passende Quiche- oder Tarteform. Besonders schön am Ostertisch macht sich der süße **Osterkranz mit Eierlikörcreme**. Wer übrige Ostereier hat, kann diese ideal in den **Spinatnestern mit Ei** verarbeiten. Mit dem ersten Rhabarber der Saison lässt sich wunderbar eine **Rhabarbertarte mit Mandeln** zubereiten.

Gutes Gelingen und viele schöne Frühlingsgefühle wünscht

Michaela & das Team von Tante Fanny



... Zubereitungszeit



... Backzeit



... Ober-/Unterhitze



... Heißluft



TIPP:

STATT WACHTELEIERN KANNST DU AUCH 3 HARTGEKOCHTE OSTEREIER FEIN WÜRFELN UND UNTER DIE SPINATMASSE MISCHEN.



Spinatnester MIT WACHTELEIERN

Zutaten für 6 Nester:

- 1 Pkg. Tante Fanny Frischer Blätterteig 270 g
- Alternativ: 1 Pkg. Tante Fanny Frischer Dinkel-Blätterteig 270 g
- 2 Knoblauchzehen, fein gewürfelt
- 2 EL Öl
- 200 g frischer Blattspinat (Alternativ: Tiefkühl-Blattspinat, aufgetaut, gut ausgedrückt)
- 1 Ei zum Bestreichen, verquirlt
- 6 Wachteleier
- Salz und Pfeffer, gemahlen
- Etwas Essig
- 2 Radieschen, in feine Scheiben geschnitten

1. Backofen auf 200° C Ober-/Unterhitze vorheizen und Teig laut Packungsanleitung vorbereiten.
2. Knoblauch in Öl anschwitzen, Spinat zugeben und kurz mitgaren bis er zusammengefallen ist. Mit Salz und Pfeffer würzen, auskühlen lassen.
3. Blätterteig mit dem mitgerollten Backpapier direkt am Backblech entrollen und in 6 gleichmäßige Quadrate schneiden. Je zwei gegenüberliegende Teigecken ca. 5 mm vom Rand parallel übers Eck einschneiden.



4. Spinat mittig auf die Quadrate geben, Teigrand mit Ei bestreichen.
5. Spinatnester im Backofen ca. 20 Min. auf mittlerer Schiene backen. 5 Minuten vor Backende je ein Wachtelei darüber aufschlagen und fertigbacken.
6. Radieschen mit etwas Essig und Salz marinieren und die Nester nach dem Backen damit belegen.



TIPP:
STATT LACHS KANNST
DU AUCH SPECK ODER
GERÄUCHERTEN SCHINKEN
VERWENDEN.

Galette MIT LAUCH UND RÄUCHERLACHS

Zutaten für 1 Galette:

- 1 Pkg. Tante Fanny Frischer Butter-Quiche- & Tarteteig 280 g
- Alternativ: 1 Pkg. Tante Fanny Frischer Quiche- & Tarteteig 300 g
- 250 g Sauerrahm
- 1 Lauchstange, in Ringe geschnitten
- 150 g geräucherter Lachs oder Lachsforelle
- rote Pfefferbeeren, grob zerdrückt
- Salz und Pfeffer, gemahlen
- 1 Handvoll Rucola

1. Backofen auf 200° C Ober-/Unterhitze vorheizen und Teig nach Packungsanleitung vorbereiten.
2. Sauerrahm mit Lauch mischen, mit Salz und Pfeffer abschmecken.
3. Teig mit dem mitgerollten Backpapier direkt am Backblech entrollen. Lauchcreme mittig gleichmäßig verteilen, dabei einen Rand von ca. 4 cm aussparen.
4. Teigrand dünn mit Wasser bepinseln, über die Masse einklappen und Lachs auf der Galette verteilen. Teigrand erneut mit Wasser benetzen und rote Pfefferbeeren über die gesamte Galette streuen.
5. Galette im Backofen ca. 40 Min. auf unterster Schiene backen. Anschließend mit Rucola belegen.



ca. 15 Min.



ca. 40 Min.



200° C



180° C

MIT RUCOLA
↘





TIPP:
ANSTELLE VON
LEBERKÄSE EIGNET SICH
AUCH SCHINKEN
HERVORRAGEND.

MIT JUNGZWIEBELN



Filoteignester MIT LEBERKÄSE UND EI

Zutaten für 10 Nester:

- 1 Pkg. Tante Fanny Filo- & Yufkateig 250 g
- 1 Bund Jungzwiebeln, in Ringe geschnitten
- 1 EL Öl
- 100 g Leberkäse, würfelig geschnitten
- 5 Eier
- Salz und Pfeffer, gemahlen
- Etwas Schnittlauch zum Bestreuen
- Etwas Olivenöl zum Befetten

- 1.** Backofen auf 175° C Ober-/Unterhitze vorheizen und Teig laut Packungsanleitung vorbereiten.
- 2.** Eier verquirlen, mit Salz und Pfeffer würzen.
- 3.** Jeweils 1 Teigblatt (1 Teigblatt pro Nest) in 4 Quadrate schneiden.
- 4.** Die 4 Teigquadrate übereinander in die befetteten Mulden eines Muffinblechs legen und im vorgeheizten Backofen 15 - 20 Min. goldgelb backen.
- 5.** Öl in einer beschichteten Pfanne erhitzen, Leberkäse darin 2 - 3 Min. braten. Eier und Jungzwiebeln hinzugeben. Eier leicht stocken lassen.
- 6.** Masse in die überkühlten Teignester füllen.
- 7.** Als Garnitur etwas gehackten Schnittlauch über die Nester streuen.





MIT WEIßEM & GRÜNEM SPARGEL



Pizza-Muffins MIT SPARGEL

Zutaten für 12 Muffins:

- 1 Pkg. Tante Fanny Frischer Blech-Pizzateig 400 g
- Alternativ: 1 Pkg. Tante Fanny Frischer Dinkel-Pizzateig 400g
- 4 Eier
- 180 g Sauerrahm
- 1 Bund Petersilie, gehackt
- 1 MSP Muskatnuss, gemahlen
- 200 g weißer Spargel, geschält, in dünne Scheiben geschnitten
- 200 g grüner Spargel, geschält, in dünne Scheiben geschnitten
- Salz und Pfeffer, gemahlen
- Etwas Olivenöl zum Befetten

1. Backofen auf 200° C vorheizen und Teig direkt aus dem Kühlschrank verarbeiten.
2. Eier und Sauerrahm verrühren, Petersilie, Muskatnuss, Salz und Pfeffer zugeben. Die Spargelstücke untermischen.
3. Teig mit dem mitgerollten Backpapier entrollen und zwei Mal der Länge nach und drei Mal der Breite nach durchschneiden, sodass 12 Quadrate entstehen.
4. Die Teigckecken in die Mulden eines be fetteten Muffinblechs geben und leicht festdrücken. Jeweils 2 EL der Füllung in die Mulden geben.
5. Muffins im Backofen ca. 20 Min. auf unterster Schiene knusprig backen.



ca. 20 Min.



ca. 20 Min.



200° C



180° C

TIPP:

ANSTELLE EINES GITTER-ROLLERS KANNST DU DEN TEIG AUCH MIT EINEM MESSER EINSCHNEIDEN.

Dinkel-Blätterteig

Crème fraîche



Gitterstrudel

MIT SPARGEL UND SCHINKEN

Zutaten für 1 Strudel:

- 1 Pkg. Tante Fanny Frischer Dinkel-Blätterteig 270 g
- Alternativ: 1 Pkg. Tante Fanny Frischer Butter-Blätterteig 280 g
- 400 g grüner Spargel, geschält
- 100 g Schinken, in Streifen geschnitten
- 100 g Käse (z.B.: Emmentaler), gerieben
- 125 g Crème fraîche
- 1 Ei
- Salz und Pfeffer, gemahlen
- 1 Ei zum Bestreichen, verquirlt

1. Backofen auf 220° C Ober-/Unterhitze vorheizen und Blätterteig laut Packungsanleitung vorbereiten.
2. Spargel in Salzwasser bissfest kochen, gut abtropfen und erkalten lassen.
3. Crème fraîche mit Ei und Gewürzen verrühren, zwei Drittel vom Schinken und Käse zugeben und vermischen.
4. Blätterteig entrollen und der Länge nach einen 10 cm breiten Teigstreifen abschneiden. Über den schmäleren Teil mit einem Gitterroller rollen.
5. Den breiteren Teigteil mit Fülle belegen, ca. 2 - 3 cm Rand aussparen, Spargel darauf legen und den restlichen Schinken und Käse auf der Fülle verteilen.
6. Den Gitterteil auseinander ziehen und über die Fülle legen, Rand fest andrücken und mit Ei bestreichen.
7. Im Backofen 25 - 30 Min. backen.



ca. 35 Min.



25 - 30 Min.



220° C



200° C



TIPP:
DEN RÄUCHERLACHS
KANNST DU AUCH DURCH
GERÄUCHERTE FORELLE
ODER ANDERE RÄUCHERFISCHE
DEINER WAHL
ERSETZEN.



Flammkuchen MIT RÄUCHERLACHS & SPINAT

Zutaten für 4 Flammkuchenböden:

- 1 Pkg. Tante Fanny Frische Flammkuchenböden nach original Elsässer Art 340 g
- 240 g Crème fraîche
- 240 g junger Blattspinat, frisch
- 1 TL Butter
- 240 g Räucherlachs, dünn aufgeschnitten
- 20 g Pinienkerne
- Pfeffer, gemahlen

1. Backofen auf 270° C Ober-/Unterhitze vorheizen und Flammkuchenböden direkt aus dem Kühlschrank verarbeiten.
2. Blattspinat mit der Butter in kochendem Salzwasser ein paar Minuten blanchieren und anschließend abtropfen lassen.
3. Je zwei Böden nebeneinander ohne Backpapier auf ein Backblech legen.
4. Je Flammkuchenboden ¼ der Crème fraîche verstreichen, sodass rundum 1 cm Rand frei bleibt.
5. Jeden Boden gleichmäßig mit Spinat belegen und mit Pinienkernen bestreuen.
6. Immer nur ein Backblech in den Ofen schieben und Flammkuchen auf unterster Schiene 7 - 9 Min. knusprig backen.
7. Danach die Lachsscheiben auf die 4 Böden verteilen und mit Pfeffer würzen.



ca. 10 Min.



270° C, 7 - 9 Min.



250° C, 9 - 11 Min.

TIPP:

FÜR EINE ZUBEREITUNG OHNE ALKOHOL KANNST DU EIERLIKÖR EINFACH DURCH MILCH ERSETZEN UND DEM PUDDING 1 PKG. VANILLE-ZUCKER ZUGEBEN.



mit gehobelten Mandeln

Osterkranz MIT EIERLIKÖRCREME

Zutaten für 1 Kranz:

- 1 Pkg. Tante Fanny Frischer Germteig mit Butter 500 g
- Alternativ: 1 Pkg. Tante Fanny Frischer Hefeteig mit Butter 500 g
- 1 Ei zum Bestreichen, verquirlt
- 50 g gehobelte Mandeln

Für die Eierlikörcreme:

- 300 ml Milch
- 100 ml Eierlikör
- 1 Pkg. Vanille-Puddingpulver
- 50 g Zucker
- 200 ml Schlagobers (Sahne)
- 1 Pkg. Sahnesteif

1. Backofen auf 180° C Ober-/Unterhitze vorheizen.
2. Teig direkt aus dem Kühlschrank verarbeiten und mit dem mitgerollten Backpapier direkt am Backblech entrollen.
3. Teig der Länge nach in drei gleich große Streifen schneiden. Jeden Streifen zu einem Strang einrollen, Teigstränge zu einem Zopf flechten, etwas in die Länge ziehen und zu einem Kranz verschließen. Mit Ei bestreichen und mit Mandeln bestreuen.
4. Im Backofen ca. 25 Min. auf mittlerer Schiene goldbraun backen. Vollständig auskühlen lassen.
5. Währenddessen Milch aufkochen. Eierlikör mit Puddingpulver und Zucker glatrühren und in die heiße Milch einrühren. Zu einem festen Pudding kochen, mit Frischhaltefolie abdecken und auskühlen lassen.
6. Nach dem Auskühlen Schlagobers halb steif schlagen, Sahnesteif einrieseln lassen und zu festem Schlagobers weiterschlagen. Pudding gut durchrühren und Schlagobers luftig unterheben.
7. Kranz horizontal durchschneiden und mit der Eierlikörcreme füllen. Bis zum Verzehr kalt stellen.



ca. 30 Min.
• Kühlzeit



ca. 25 Min.



180° C



160° C

TIPP:

GENIESSE DIE TARTE
LAUWARM DIREKT AUS DEM
OFEN ODER AUSGEKÜHLT MIT
ETWAS SCHLAGOBERS!

Quiche- & Tarteteig

Rhabarber



Rhabarber-Tarte MIT MANDELN

Zutaten für 1 Tarte:

- 1 Pkg. Tante Fanny
Frischer Quiche- & Tarteteig 300 g
- Alternativ: 1 Pkg. Tante Fanny Frischer
Butter-Quiche- & Tarteteig 280 g
- 100 g Butter
- 100 g Semmelbrösel
- 100 g Kristallzucker
- 500 g Rhabarber, geschält,
in 3 cm lange Rauten geschnitten
- 150 g Staubzucker (Puderzucker)
- 100 g Mandeln, gehobelt, geröstet
- 2 Eier
- 1 Zitrone, Schale abgerieben
- 1 TL Zimt
- 2 EL Mandeln zum Bestreuen

1. Backofen auf 200° C Ober-/Unterhitze vorheizen und Teig laut Packungsanleitung vorbereiten.
2. Für die Butterbrösel Butter in einer Pfanne schmelzen, Brösel und 1 EL Kristallzucker zugeben und goldbraun rösten.
3. Rhabarber mit restlichem Kristallzucker vermischen und 30 Min. rasten lassen, das entstandene Wasser abgießen.
4. Für die Fülle Staubzucker, Mandeln, abgeriebene Zitronenschale, Zimt und Eier vermengen und die Butterbrösel unterrühren. Kurz ziehen lassen.
5. Den Teig mit dem mitgerollten Backpapier direkt in die Form legen und mit dem überschüssigen Teig den Rand verstärken. Die Mandelmasse auf dem Boden des Teiges verteilen. Für das Muster den Rhabarber dekorativ auf der Masse verteilen.
6. Die Tarte im Backofen ca. 40 Min. auf unterster Schiene goldbraun backen. Nach dem Backen mit Mandeln bestreuen.



ca. 40 Min.



ca. 40 Min.



200° C



180° C

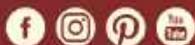
VERFÜHRT ZU **KREATIVEM** FRISCHE-KOCHEN



**1000
+ 1 NE**
REZEPTIDEE
tantefanny.at



Es braucht nur wenig, um viel Köstliches gelingen zu lassen. Nimm den Tante Fanny Frischen Quiche- & Tarteteig, lege ihn in eine runde Auflaufform und du bist nur einige frische Zutaten von einem herrlichen Gericht entfernt, das sich in wenigen Minuten zum optischen Hingucker verwandelt.



WWW.TANTEFANNY.AT