



**Lucky  
Back**

*Rezeptsammlung*



# Rezeptsammlung

## Inhaltsverzeichnis

Grundrezepte.....	3
<i>LuckyBack Dark</i> .....	3
<i>LuckyBack White</i> .....	4
<i>LuckyBack mixed</i> .....	5
<i>LuckyBack Müsliriegel</i> .....	6
Brot und Brötchen - schnell gemacht und super lecker.....	6
<i>Partybrötchen oder Brot mit Körnern / Nüssen</i> .....	6
<i>Brot oder Brötchen „Toskana“</i> .....	7
<i>Bierbrot oder -brötchen</i> .....	7
<i>Winzerbrot oder -brötchen</i> .....	7
<i>Herzhaftes Speckbrot oder -brötchen</i> .....	8
<i>Zwiebelbrot oder -brötchen</i> .....	8
<i>Brot oder Brötchen mit Käse</i> .....	8
<i>Italienisches Brot oder Brötchen</i> .....	9
<i>Olivenbrot oder -brötchen</i> .....	9
<i>Schinkenbrot oder -brötchen</i> .....	9
<i>Buttermilch-Brot oder -brötchen</i> .....	10
<i>Feigenbrot oder -brötchen</i> .....	10
<i>Backpflaumenbrot oder -brötchen (gut für die Verdauung)</i> .....	10
<i>Aprikosenbrot oder -brötchen</i> .....	11
<i>Schweizer Möhrenbrot oder -brötchen (sehr gesund)</i> .....	11
<i>Vollwert-Frühstücks-Brot oder -brötchen</i> .....	11
<i>Rosinenbrot oder -brötchen</i> .....	12
<i>Schokoladenbrot oder -brötchen</i> .....	12
<i>Bunte Kinder-Schoko-Brötchen</i> .....	12
Spezialitäten.....	13
<i>Sauerkraut-Schmand-Kuchen</i> .....	13
<i>Zwiebel-Lauch-Miniquiches</i> .....	13
<i>Herzhafter Hackfleisch-Gemüse-Kuchen</i> .....	14
<i>Feine Birnen-Gorgonzola-Miniquiches</i> .....	15
<i>Gratinierter Gemüse-Kuchen</i> .....	16
<i>Edle Scampi-Tartelettes</i> .....	16



## Rezeptsammlung

### Einfache und außergewöhnliche Rezeptideen

Prinzipiell können Sie Ihre Brotbackmischungen mit allen erdenklichen Zutaten verfeinern, um Ihr persönliches Brot zu kreieren. Egal ob Sie Zwiebeln, Speck, usw., verwenden, Sie brauchen die Grundrezeptur des Brotes nicht zu verändern (es sei denn, Sie arbeiten mit flüssigen Zutaten, wie z.B. Weißwein)

#### Grundrezepte

##### LuckyBack Dark

Rezept reicht für 1 Brot ca. 800 g oder 24 Partybrötchen zum Beispiel in LuckyBack Flexiformen „Brot bzw. Brötchen“ gebacken

##### **Brot**

500 g LuckyBack Dark  
1 Beutel Hefe  
440 ml Wasser

Backmischung, Hefe und handwarmes Wasser in einer Schüssel verrühren und in eine gefettete oder beschichtete Backform geben, ca. 50 Min. bei 20° C Raumtemperatur gehen lassen.

**TIPP:** Heizen Sie Ihren Ofen auf 30° C vor und stellen Sie die Form in den Ofen – die Gehzeit vermindert sich dadurch um 20 Min.

Das Brot im vorgeheizten E-Herd auf ca. 190° C / Umluft ca. 170° C ca. 60 Min. backen. Noch im möglichst warmen Zustand aus den Backformen nehmen, damit das Brot keine Feuchtigkeit zieht und auf ein Gitter setzen.

##### **Brötchen**

500 g LuckyBack Dark  
1 Beutel Hefe  
440 ml Wasser

Backmischung, Hefe und handwarmes Wasser in einer Schüssel verrühren, dann mit einem Esslöffel den Teig in die entsprechenden gefetteten oder beschichteten Backformen verteilen.

**TIPP:** einfacher und schneller geht es mit einem mittelgroßen Eisportionierer! Löffel oder Eisportionierer zwischendurch immer mit Wasser abspülen.

ca. 40 Min. bei ca. 20° C Raumtemperatur gehen lassen.

**TIPP:** Heizen Sie Ihren Ofen auf 30° C vor und stellen Sie die Formen in den Ofen – die Gehzeit vermindert sich dadurch um 20 Min.

Brötchen im vorgeheizten E-Herd auf ca. 190° C / Umluft ca. 170° C ca. 30 Min. backen. Noch im möglichst warmen Zustand aus den Backformen nehmen, damit die Brötchen keine Feuchtigkeit ziehen und auf ein Gitter setzen.



## Rezeptsammlung

### LuckyBack White

*Rezept reicht für 1 Brot ca. 800 g oder 24 Partybrötchen zum Beispiel in LuckyBack Flexiformen „Brot bzw. Brötchen“ gebacken*

#### **Brot**

500 g LuckyBack White

1 Beutel Hefe

360 ml Wasser

*Backmischung, Hefe und handwarmes Wasser in einer Schüssel verrühren und in eine gefettete oder beschichtete Backform geben, ca. 50 Min. bei 20° C Raumtemperatur gehen lassen.*

*TIPP: Heizen Sie Ihren Ofen auf 30° C vor und stellen Sie die Form in den Ofen – die Gehzeit vermindert sich dadurch um 20 Min.*

*Das Brot im vorgeheizten E-Herd auf ca. 190° C / Umluft ca. 170° C ca. 60 Min. backen. Noch im möglichst warmen Zustand aus der Backform nehmen, damit das Brot keine Feuchtigkeit zieht und auf ein Gitter setzen.*

#### **Brötchen**

500 g LuckyBack White

1 Beutel Hefe

360 ml Wasser

*Backmischung, Hefe und handwarmes Wasser in einer Schüssel verrühren, dann mit einem Esslöffel den Teig in die entsprechenden gefetteten oder beschichteten Backformen verteilen.*

*TIPP: einfacher und schneller geht es mit einem mittelgroßen Eisportionierer! Löffel oder Eisportionierer zwischendurch immer mit Wasser abspülen.*

*ca. 40 Min. gehen lassen.*

*TIPP: Heizen Sie Ihren Ofen auf 30° C vor und stellen Sie die Formen in den Ofen – die Gehzeit vermindert sich dadurch um 20 Min.*

*Brötchen im vorgeheizten E-Herd auf ca. 190° C / Umluft ca. 170° C ca. 30 Min. backen. Noch im möglichst warmen Zustand aus den Backformen nehmen, damit die Brötchen keine Feuchtigkeit ziehen und auf ein Gitter setzen.*



## Rezeptsammlung

### LuckyBack mixed

*Rezept reicht für 1 Brot ca. 800g oder 24 kleine Brötchen zum Beispiel in LuckyBack Flexiformen „Brot bzw. Brötchen“ gebacken*

#### **Brot**

250 g LuckyBack Dark  
250 g LuckyBack White  
1 Beutel Hefe  
400 ml Wasser

*Backmischung, Hefe und handwarmes Wasser in einer Schüssel verrühren und in die Backform geben, ca. 50 Min. bei 20° C Raumtemperatur gehen lassen.*

*TIPP: Heizen Sie Ihren Ofen auf 30° C vor und stellen Sie die Form in den Ofen – die Gehzeit vermindert sich dadurch um 20 Min.*

*Das Brot im vorgeheizten E-Herd auf ca. 190° C / Umluft ca. 170° C ca. 60 Min. backen. Noch im möglichst warmen Zustand aus der Backform nehmen, damit das Brot keine Feuchtigkeit zieht und auf ein Gitter setzen.*

#### **Brötchen**

250 g LuckyBack Dark  
250 g LuckyBack White  
1 Beutel Hefe  
400 ml Wasser

*Backmischung, Hefe und handwarmes Wasser in einer Schüssel verrühren, dann mit einem Esslöffel den Teig in die entsprechenden gefetteten oder beschichteten Backformen verteilen.*

*TIPP: einfacher und schneller geht es mit einem mittelgroßen Eisportionierer! Löffel oder Eisportionierer zwischendurch immer mit Wasser abspülen.*

*ca. 40 Min. bei 20° C Raumtemperatur gehen lassen.*

*TIPP: Heizen Sie Ihren Ofen auf 30° C vor und stellen Sie die Formen in den Ofen – die Gehzeit vermindert sich dadurch um 20 Min.*

*Brötchen im vorgeheizten E-Herd auf ca. 190° C / Umluft ca. 170° C ca. 30 Min. backen. Noch im möglichst warmen Zustand aus den Backformen nehmen, damit die Brötchen keine Feuchtigkeit ziehen und auf ein Gitter setzen.*



## Rezeptsammlung

### LuckyBack Müsliriegel

*Rezept reicht für 7 Müsliriegel, z.B. in der LuckyBack Flexiform „Müsli“ gebacken*

*250 g LuckyBack Müsliriegel*

*100 ml Wasser*

*Backmischung und handwarmes Wasser in einer Schüssel verrühren und in die gefettete oder beschichtete Backform geben.*

*Die Müsliriegel im vorgeheizten E-Herd auf ca. 200° C / Umluft ca. 170° C ca. 20 Min. backen.*

*Noch im möglichst warmen Zustand aus den Backformen nehmen, damit die Müsliriegel keine Feuchtigkeit ziehen und auf ein Gitter setzen.*

### Brot und Brötchen - schnell gemacht und super lecker

#### Partybrötchen oder Brot mit Körnern / Nüssen

*Rezept reicht für 1 Brot ca. 800 g oder 24 kleine Brötchen zum Beispiel in LuckyBack Flexiformen „Brot bzw. Brötchen“ gebacken*

*500 g LuckyBack Dark oder White*

*1 Beutel Hefe*

*440 ml Wasser bei Dark / 360 ml Wasser bei White*

*100 g Körner / Nüsse gemischt oder sortenrein*

*Verschiedene Körner und Nüsse, zum Beispiel: Sonnenblumen, Kürbiskerne, Pinienkerne, Cashewkerne, Walnusskerne, Haselnüsse...*

*Backmischung, Hefe und handwarmes Wasser in einer Schüssel verrühren und die gewünschten Zutaten unterrühren. Dann wie in den Grundrezepten fortfahren.*



## Rezeptsammlung

### Brot oder Brötchen „Toskana“

*Rezept reicht für 1 Brot ca. 800 g oder 24 kleine Brötchen zum Beispiel in LuckyBack Flexiformen „Brot bzw. Brötchen“ gebacken*

500g LuckyBack Dark oder White  
1 Beutel Hefe  
440 ml Wasser bei Dark / 360 g Wasser bei White  
50 g getrocknete Tomaten – in Würfel geschnitten (Größe nach Geschmack)  
50 g Oliven, schwarz oder grün, möglichst ungefüllt – in Scheibchen geschnitten  
100 g geriebenen Parmesankäse  
1 TL Kräuter der Provence  
ggf. 1 MSP Peperoncini

*Backmischung, Hefe und handwarmes Wasser in einer Schüssel verrühren, alle Zutaten unterrühren. Dann wie in den Grundrezepten beschrieben fortfahren.*

### Bierbrot oder -brötchen

*Rezept reicht für 1 Brot ca. 800 g oder 24 kleine Brötchen zum Beispiel in LuckyBack Flexiformen „Brot bzw. Brötchen“ gebacken*

500 g LuckyBack Dark  
1 Beutel Hefe  
200 ml Bier  
240 ml Wasser

*Backmischung, Hefe, Bier und handwarmes Wasser in einer Schüssel verrühren. Dann wie in den Grundrezepten beschrieben fortfahren.*

### Winzerbrot oder -brötchen

*Rezept reicht für 1 Brot ca. 800 g oder 24 kleine Brötchen zum Beispiel in LuckyBack Flexiformen „Brot bzw. Brötchen“ gebacken*

500 g LuckyBack White  
1 Beutel Hefe  
240 ml Weißwein  
200 ml Wasser  
75 g Zwiebelwürfel

*Zwiebelwürfel in etwas Butter anbraten. Backmischung, Hefe, Wein, Zwiebeln und handwarmes Wasser in einer Schüssel verrühren. Dann wie in den Grundrezepten beschrieben fortfahren.*



## Rezeptsammlung

### Herzhaftes Speckbrot oder -brötchen

Rezept reicht für 1 Brot ca. 800 g oder 24 kleine Brötchen zum Beispiel in LuckyBack Flexiformen „Brot bzw. Brötchen“ gebacken

500 g LuckyBack Dark oder White  
1 Beutel Hefe  
440 ml Wasser bei Dark / 360 ml Wasser bei White  
75 g mageren Speck oder roher Schinken, gewürfelt

Backmischung, Hefe und handwarmes Wasser in einer Schüssel verrühren, Zutaten unterrühren. Dann wie in den Grundrezepten beschrieben fortfahren.

### Zwiebelbrot oder -brötchen

Rezept reicht für 1 Brot ca. 800 g oder 24 kleine Brötchen zum Beispiel in LuckyBack Flexiformen „Brot bzw. Brötchen“ gebacken

500 g LuckyBack Dark oder White  
1 Beutel Hefe  
440 ml Wasser bei Dark / 360 ml Wasser bei White  
75 g Zwiebelwürfel

Zwiebelwürfel in etwas Butter anbraten. Backmischung, Hefe und handwarmes Wasser in einer Schüssel verrühren, Zwiebeln unterrühren. Dann wie in den Grundrezepten beschrieben fortfahren.

### Brot oder Brötchen mit Käse

Rezept reicht für 1 Brot ca. 800 g oder 24 kleine Brötchen zum Beispiel in LuckyBack Flexiformen „Brot bzw. Brötchen“ gebacken

500g LuckyBack Dark oder White  
1 Beutel Hefe  
440ml Wasser bei Dark / 360ml Wasser bei White  
100g geriebenen Parmesankäse, Gouda oder Emmentaler  
1 TL Kräuter der Provence  
ggf. 1 MSP Peperoncini

Backmischung, Hefe und handwarmes Wasser in einer Schüssel verrühren, alle Zutaten unterrühren. Dann wie in den Grundrezepten beschrieben fortfahren.





## Rezeptsammlung

### Italienisches Brot oder Brötchen

*Rezept reicht für 1 Brot ca. 800 g oder 24 kleine Brötchen zum Beispiel in LuckyBack Flexiformen „Brot bzw. Brötchen“ gebacken*

500 g LuckyBack White  
1 Beutel Hefe  
360 ml Wasser  
50 g getrocknete Tomaten, klein geschnitten  
1 TL Kräuter der Provence

*Backmischung, Hefe und handwarmes Wasser in einer Schüssel verrühren, alle Zutaten unterrühren. Dann wie in den Grundrezepten beschrieben fortfahren.*

### Olivenbrot oder -brötchen

*Rezept reicht für 1 Brot ca. 800 g oder 24 kleine Brötchen zum Beispiel in LuckyBack Flexiformen „Brot bzw. Brötchen“ gebacken*

500 g LuckyBack White  
1 Beutel Hefe  
360 ml Wasser  
100 g Oliven schwarz oder grün im Ganzen

*Backmischung, Hefe und handwarmes Wasser in einer Schüssel verrühren, Zutaten unterrühren. Dann wie in den Grundrezepten beschrieben fortfahren.*

### Schinkenbrot oder -brötchen

*Rezept reicht für 1 Brot ca. 800 g oder 24 kleine Brötchen zum Beispiel in LuckyBack Flexiformen „Brot bzw. Brötchen“ gebacken*

500 g LuckyBack White  
1 Beutel Hefe  
360 ml Wasser  
75 g Kochschinkenwürfel

*Backmischung, Hefe und handwarmes Wasser in einer Schüssel verrühren, Zutaten unterrühren. Dann wie in den Grundrezepten beschrieben fortfahren.*



## Rezeptsammlung

### Buttermilch-Brot oder -brötchen

*Rezept reicht für 1 Brot ca. 800 g oder 24 kleine Brötchen zum Beispiel in LuckyBack Flexiformen „Brot bzw. Brötchen“ gebacken*

*500 g LuckyBack White*

*1 Beutel Hefe*

*180 ml Wasser*

*200 ml Buttermilch*

*Backmischung, Hefe, Buttermilch und handwarmes Wasser in einer Schüssel verrühren. Dann wie in den Grundrezepten beschrieben fortfahren.*

### Feigenbrot oder-brötchen

*Rezept reicht für 1 Brot ca. 800 g oder 24 kleine Brötchen zum Beispiel in LuckyBack Flexiformen „Brot bzw. Brötchen“ gebacken*

*500 g LuckyBack Dark*

*1 Beutel Hefe*

*440 ml Wasser*

*100 g getrocknete Feigen, klein geschnitten*

*Backmischung, Hefe und handwarmes Wasser in einer Schüssel verrühren, Zutaten unterrühren. Dann wie in den Grundrezepten beschrieben fortfahren.*

### Backpflaumenbrot oder –brötchen (gut für die Verdauung)

*Rezept reicht für 1 Brot ca. 800 g oder 24 kleine Brötchen zum Beispiel in LuckyBack Flexiformen „Brot bzw. Brötchen“ gebacken*

*500 g LuckyBack Dark*

*1 Beutel Hefe*

*440 ml Wasser*

*100 g Backpflaumen, klein geschnitten*

*Backmischung, Hefe und handwarmes Wasser in einer Schüssel verrühren, Zutaten unterrühren. Dann wie in den Grundrezepten beschrieben fortfahren.*



## Rezeptsammlung

### Aprikosenbrot oder –brötchen

Rezept reicht für 1 Brot ca. 800 g oder 24 kleine Brötchen zum Beispiel in LuckyBack Flexiformen „Brot bzw. Brötchen“ gebacken

500 g LuckyBack Dark  
1 Beutel Hefe  
440 ml Wasser  
100 g getrocknete Aprikosen, klein geschnitten

Backmischung, Hefe und handwarmes Wasser in einer Schüssel verrühren, Zutaten unterrühren. Dann wie in den Grundrezepten beschrieben fortfahren.

### Schweizer Möhrenbrot oder –brötchen (sehr gesund)

Rezept reicht für 1 Brot ca. 800 g oder 24 kleine Brötchen zum Beispiel in LuckyBack Flexiformen „Brot bzw. Brötchen“ gebacken

500 g LuckyBack Dark  
1 Beutel Hefe  
420 ml Wasser  
100 g geraspelte Möhren  
2 EL Honig (flüssig)

Backmischung, Hefe und handwarmes Wasser in einer Schüssel verrühren, Zutaten unterrühren. Dann wie in den Grundrezepten beschrieben fortfahren.

### Vollwert-Frühstücks-Brot oder –brötchen

Rezept reicht für 1 Brot ca. 800 g oder 24 kleine Brötchen zum Beispiel in LuckyBack Flexiformen „Brot bzw. Brötchen“ gebacken

500 g LuckyBack Dark  
1 Beutel Hefe  
420 ml Wasser  
2 EL Honig (flüssig) oder 2 EL Ahornsirup

Backmischung, Hefe und handwarmes Wasser in einer Schüssel verrühren, Zutaten unterrühren. Dann wie in den Grundrezepten beschrieben fortfahren.



## Rezeptsammlung

### Rosinenbrot oder -brötchen

*Rezept reicht für 1 Brot ca. 800 g oder 24 kleine Brötchen zum Beispiel in LuckyBack Flexiformen „Brot bzw. Brötchen“ gebacken*

500 g LuckyBack White  
1 Beutel Hefe  
60 ml Wasser  
300 ml Milch  
2 EL Honig (flüssig)  
100 g Rosinen

*Backmischung, Hefe und handwarmes Wasser in einer Schüssel verrühren, Zutaten unterrühren. Dann wie in den Grundrezepten beschrieben fortfahren.*

### Schokoladenbrot oder -brötchen

*Rezept reicht für 1 Brot ca. 800 g oder 24 kleine Brötchen zum Beispiel in LuckyBack Flexiformen „Brot bzw. Brötchen“ gebacken*

500 g LuckyBack White  
1 Beutel Hefe  
360 ml Wasser oder Milch  
50 g Schokostreusel

*Backmischung, Hefe und handwarmes Wasser oder Milch in einer Schüssel verrühren, Zutaten unterrühren. Dann wie in den Grundrezepten beschrieben fortfahren.*

### Bunte Kinder-Schoko-Brötchen

*Rezept reicht für 24 Brötchen, zum Beispiel in 2 LuckyBack Flexiformen „Brötchen“ gebacken*

500 g LuckyBack White  
1 Beutel Hefe  
360 ml Wasser oder Milch  
100 g Smarties

*Backmischung, Hefe und handwarmes Wasser oder Milch in einer Schüssel verrühren, Zutaten unterrühren. Dann wie in den Grundrezepten beschrieben fortfahren.*



## Rezeptsammlung

### Spezialitäten

#### Sauerkraut-Schmand-Kuchen

Rezept reicht für 1 Kuchen (davon werden 3-4 Personen satt), zum Beispiel in 1 LuckyBack Flexiform „Pizza/Kuchen“ gebacken

*TIPP:* wenn Sie je zur Hälfte LuckyBack White und Dark mischen, wird der Kuchen noch herzhafter.

250g LuckyBack White (oder 125 g LuckyBack White und 125 g LuckyBack Dark)  
½ Beutel Hefe  
180 ml Wasser  
250 g Sauerkraut  
250 g Schmand/Crème fraîche  
100 g Schinkenspeck gewürfelt  
100 g geriebener Käse (z.B. Pizsakäse)  
Salz, Pfeffer, Muskat

Backmischung, Hefe und handwarmes Wasser in einer Schüssel verrühren. Teig in Pizzaform gleichmäßig verteilen und 30 Min. bei 20° C Raumtemperatur gehen lassen.

*TIPP:* Heizen Sie Ihren Ofen auf 30° C vor und stellen Sie die Form in den Ofen – die Gehzeit vermindert sich dadurch um 10 Min.

Sauerkraut, Schmand/Crème fraîche, Speckwürfel und Käse verrühren und nach Bedarf abschmecken. Die Sauerkrautmasse auf dem Teig verteilen und im vorgeheizten E-Herd auf ca. 190° C / Umluft ca. 170° C ca. 40 Min. backen. Noch im möglichst warmen Zustand aus der Backform nehmen, damit der Kuchen keine Feuchtigkeit zieht. Entweder direkt auf Teller verteilen, oder auf einem Gitter abkühlen lassen, es schmeckt auch lauwarm (z.B. als Vorspeise mit Salatbouquet) oder kalt sehr gut.

#### Zwiebel-Lauch-Miniquiches

Rezept reicht für 24 Miniquiches, zum Beispiel in 1 LuckyBack Flexiform „Brötchen“ gebacken

250g LuckyBack White  
½ Beutel Hefe  
180 ml Wasser  
200 g Lauch / oder Frühlingslauch  
1 mittelgroße Zwiebel  
250 g Schmand/Crème fraîche  
100 g geriebener Käse (z.B. Pizsakäse)  
Salz, Pfeffer, Muskat



## Rezeptsammlung

Backmischung, Hefe und handwarmes Wasser in einer Schüssel verrühren. Teig in Tarteletteform gleichmäßig verteilen und 30 Min. bei 20° C Raumtemperatur gehen lassen.

*TIPP: Heizen Sie Ihren Ofen auf 30° C vor und stellen Sie die Form in den Ofen – die Gehzeit vermindert sich dadurch um 10 Min.*

Lauch und Zwiebel in Ringe schneiden, kurz in Butter angehen lassen, mit Schmand/Crème fraîche mischen und mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen.

Die Zwiebel-Lauch-Masse auf dem Teig verteilen und im vorgeheizten E-Herd auf ca. 190° C / Umluft ca. 170° C ca. 40 Min. backen. Noch im möglichst warmen Zustand aus der Backform nehmen, damit die Quiches keine Feuchtigkeit ziehen. Entweder heiß oder lauwarm servieren, eignen sich als Partyhappen oder als Vorspeise.

### Herzhafter Hackfleisch-Gemüse-Kuchen

*Rezept reicht für 1 Kuchen (davon werden 3-4 Personen satt), zum Beispiel in LuckyBack Flexiform „Pizza/Kuchen“ gebacken*

*TIPP: wenn Sie je zur Hälfte LuckyBack White und Dark mischen, wird der Kuchen noch herzhafter.*

250g LuckyBack White (oder 125 g LuckyBack White und 125 g LuckyBack Dark)

½ Beutel Hefe

180 ml Wasser

250 g Hackfleisch

½ Paprikaschote grün, gewürfelt

1 kleine Dose Mais

1 kleine Zwiebel oder ½ Lauchstange

150 g Gorgonzola (oder anderer Blauschimmelkäse)

1 Mozzarella

Salz, Pfeffer, Paprikapulver (oder 1 MSP Peperoncini)

Backmischung, Hefe und handwarmes Wasser in einer Schüssel verrühren. Teig in Pizzaform gleichmäßig verteilen und 30 Min. bei 20° C Raumtemperatur gehen lassen.

*TIPP: Heizen Sie Ihren Ofen auf 30° C vor und stellen Sie die Form in den Ofen – die Gehzeit vermindert sich dadurch um 10 Min.*

Zwiebel bzw. Lauch in Olivenöl anbraten, Paprikaschoten, Mais und Hackfleisch dazugeben, ca. 3 Min. unter gelegentlichem Rühren weiterbraten, dann vom Herd nehmen.

Gorgonzola und Mozzarella in Stückchen schneiden. Die Hackfleischmasse auf dem Teig verteilen und den Käse gleichmäßig auf der Oberfläche verteilen. Im vorgeheizten E-Herd auf ca. 190° C / Umluft ca. 170° C ca. 40 Min. backen. Noch im möglichst warmen Zustand aus der Backform nehmen, damit der Kuchen keine Feuchtigkeit zieht.

Der Hackfleischkuchen ist ein sättigendes Hauptgericht.



## Rezeptsammlung

### Feine Birnen-Gorgonzola-Miniquiches

*Rezept reicht für 24 Miniquiches, zum Beispiel in LuckyBack Flexiform „Brötchen“ gebacken*

250 g LuckyBack White  
½ Beutel Hefe  
180 ml Wasser  
2 mittelgroße, feste Birnen  
200 g Schmand/Crème fraîche  
100 g Gorgonzola  
100 ml Weißwein, trocken oder halbtrocken  
evtl. 4 cl Birnenschnaps  
Prise Salz und Pfeffer

*Backmischung, Hefe und handwarmes Wasser in einer Schüssel verrühren. Teig in Tarteletteformen gleichmäßig verteilen und 30 Min. bei 20° C Raumtemperatur gehen lassen.*

*TIPP: Heizen Sie Ihren Ofen auf 30° C vor und stellen Sie die Form in den Ofen – die Gehzeit vermindert sich dadurch um 10 Min.*

*Birnen schälen und in Würfel schneiden, Weißwein aufkochen, Birnenwürfel dazugeben, ggf. Birnenschnaps dazugeben und Topf vom Herd nehmen. Birnenwürfel ca. 5 min. ziehen lassen, dann über einem Sieb abgießen. Schmand/Crème fraîche mit Salz und Pfeffer verrühren. Gorgonzola in Stückchen schneiden.*

*Schmand/Crème fraîche auf dem Teig verteilen, erst die Birnenwürfel und dann die Gorgonzolastückchen obendrauf verteilen. Im vorgeheizten E-Herd auf ca. 190° C / Umluft ca. 170° C ca. 40 Min. backen. Noch im möglichst warmen Zustand aus den Backformen nehmen, damit die Quiches keine Feuchtigkeit ziehen. Entweder heiß oder lauwarm servieren, eignen sich als Partyhappen oder als Vorspeise.*



## Rezeptsammlung

### Gratinierter Gemüse-Kuchen

Rezept reicht für 1 Kuchen (davon werden 3-4 Personen satt), zum Beispiel in LuckyBack Flexiform „Pizza/Kuchen“ gebacken

*TIPP: die Gemüsesorten lassen sich natürlich je nach Geschmack austauschen.*

250 g LuckyBack White

½ Beutel Hefe

180 ml Wasser

1 kleine Zucchini

2 kleine Tomaten

½ Lauchstange

wenn gewünscht 100 g Kochschinkenwürfel

200 g geriebener Käse (z.B. Pizzakäse) oder Mozzarella-Scheiben

Salz, Pfeffer

Backmischung, Hefe und handwarmes Wasser in einer Schüssel verrühren. Teig in Pizzaform gleichmäßig verteilen und 30 Min. bei 20° C Raumtemperatur gehen lassen.

*TIPP: Heizen Sie Ihren Ofen auf 30° C vor und stellen Sie die Form in den Ofen – die Gehzeit vermindert sich dadurch um 10 Min.*

Gemüse in Scheiben schneiden, auf dem Teig verteilen (ggf. Schinkenwürfel darüber verteilen), nach Bedarf mit Salz und Pfeffer würzen und Käse darüber geben. Im vorgeheizten E-Herd auf ca. 190° C / Umluft ca. 170° C ca. 40 Min. backen. Noch im möglichst warmen Zustand aus der Backform nehmen, damit der Kuchen keine Feuchtigkeit zieht. Der Gemüse-Kuchen ist ein sättigendes Hauptgericht.

### Edle Scampi-Tartelettes

Rezept reicht für 24 Tartelettes, zum Beispiel in LuckyBack Flexiform „Brötchen“ gebacken

250 g LuckyBack White

½ Beutel Hefe

180 ml Wasser

24 Scampischwänze / Riesengarnelenschwänze

150 g Schmand/Crème fraîche

2 Tomaten

1 Zucchini

Saft von 1 Limette

evtl. 4 cl Pernod

Prise Salz und Pfeffer





## Rezeptsammlung

*Backmischung, Hefe und handwarmes Wasser in einer Schüssel verrühren. Teig in Tarteletteformen gleichmäßig verteilen und 30 Min. bei 20° C Raumtemperatur gehen lassen.*

*TIPP: Heizen Sie Ihren Ofen auf 30° C vor und stellen Sie die Form in den Ofen – die Gehzeit vermindert sich dadurch um 10 Min.*

*Stielansatz der Tomaten herausschneiden und auf der unteren Seite die Haut über Kreuz einritzen, Tomaten für ca. 10 Sek. in kochendes Wasser geben, herausnehmen und in kaltem Wasser abschrecken. Nun die Haut abziehen, Tomaten vierteln und das Innere heraustrennen, so dass man 4 Tomatenfilets erhält. Diese in feine Würfelchen schneiden. Zucchini ebenfalls in feine Würfel schneiden. Schmand/Crème fraîche, Tomaten- und Zucchinwürfel, Limettensaft und ggf. Pernod vermischen und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Diese Masse auf die Tartelettes verteilen. Pro Tartelette 1 Scampi obendrauf setzen. TIPP: Noch besser sieht es aus, wenn man die Scampis längs einschneidet, so dass sie nur oben am Schwanzende zusammenhängen.*

*Im vorgeheizten E-Herd auf ca. 190° C / Umluft ca. 170° C ca. 40 Min. backen. Noch im möglichst warmen Zustand aus den Backformen nehmen und auf Gitter setzen, damit die Tartelettes keine Feuchtigkeit ziehen. Entweder heiß oder lauwarm servieren, eignen sich als Partyhappen oder als Vorspeise.*