

# *Snacks to go & mehr*



# Belegte Käseschnecke



Käseschnecke	130 g
Schinken	30 g
Krautsalat	40 g
Tomaten	20 g
Salat	nach Belieben
Kräuter	nach Belieben

	€/ kg	=		€
	€/ kg	=		€
	€/ kg	=		€
	€/ kg	=		€
	€/ kg	=		€
	€/ kg	=		€

Gesamt \_\_\_\_\_ €

Grundprodukt:  
Käseschnecke  
Art.-Nr. 00965



## Zubereitung:

Gebackene Käseschnecke aufschneiden, so dass die Hälften noch verbunden sind.



Nun auf die untere Hälfte ein Salatblatt legen, dann mit 4 halben Scheiben Schinken, geviertelten Tomaten und ausgedrücktem Krautsalat belegen.



Zum Schluss mit getrockneten Kräutern bestreuen.





# Frühlings-Bagel

Dinkelvollkorn-Croissant	100 g
Quark	35 g
Rucola	40 g
Tomaten	20 g
Sprossenmix	nach Belieben
Balsamico-Creme	nach Belieben

	€/ kg	=	
	€/ kg	=	
	€/ kg	=	
	€/ kg	=	
	€/ kg	=	
	€/ kg	=	

Gesamt \_\_\_\_\_ €

**Grundprodukt:**  
Dinkelvollkorn-  
Croissant  
Art.-Nr. 00586



## Zubereitung:

Den Teigling 30 Min. antauen lassen. Die Enden zusammen drücken, so dass eine Art Bagel entsteht. Den Teigling anschließend in Haferflocken wälzen und nach Backanleitung backen.  
(Siehe „Fitness-Snack“ Abb. 1 und 2)

Das gebackene Dinkelvollkorn-Croissant aufschneiden, auf beiden Seiten mit Quark bestreichen und mit Rucola sowie Sprossen belegen.

Anschließend nochmals Quark darauf geben und mit Balsamico-Creme beträufeln.

Zum Schluss mit Tomaten-Scheiben belegen und den Deckel darauf setzen.



# Fitness-Snack



Dinkelvollkorn-Croissant	100 g
Lachsschinken	30 g
Joghurt-Frischkäse	25 g
Joghurt-Dressing	15 g
Rettichsprossen	nach Belieben
Feldsalat	nach Belieben

	€/ kg	=		€
	€/ kg	=		€
	€/ kg	=		€
	€/ kg	=		€
	€/ kg	=		€
	€/ kg	=		€

Gesamt \_\_\_\_\_ €

**Grundprodukt:**  
Dinkelvollkorn-  
Croissant  
Art.-Nr. 00586

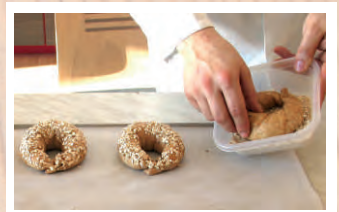


## Zubereitung:

Den Teigling 30 Min. antauen lassen. Die Enden zusammen drücken, so dass eine Art Bagel entsteht.



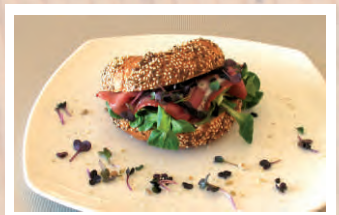
Den Teigling anschließend in Körner- oder Saatenmischung wälzen und nach Backanleitung backen.



Das gebackene Dinkelvollkorn-Croissant aufschneiden, auf beiden Seiten mit Joghurt-Frischkäse bestreichen und mit Feldsalat sowie Lachsschinken belegen.



Anschließend Rettichsprossen darauf geben und mit Joghurt-Dressing beträufeln. Zum Schluss den Deckel auflegen.





# Hot Dog mit Biss

Keimkraft-Kipferl	105 g
Wiener-Wurstchen	50 g
Feldsalat	10 g
Gurke	10 g
Röstziebeln	nach Belieben
Saucen (z. B. Chili- & Mango-Curry-Sauce)	nach Belieben
Kräuter	nach Belieben

	€/ kg	=		€
	€/ kg	=		€
	€/ kg	=		€
	€/ kg	=		€
	€/ kg	=		€
	€/ kg	=		€
	€/ kg	=		€

Gesamt \_\_\_\_\_ €

Grundprodukt:  
Keimkraft-Kipferl  
Art.-Nr. 00576



## Zubereitung:

Gebackenes Keimkraft-Kipferl der Länge nach zu  $\frac{3}{4}$  einschneiden.



In die Öffnung den Feldsalat und das Wurstchen (warm oder kalt) geben. Anschließend mit Gurkenscheiben dekorieren und die beiden Saucen darauf geben.



Den Hot Dog zum Schluss mit Röstzwiebeln und Kräutern bestreuen.





# Würstl im Schlafrock

Laugenstange  
Bockwurst  
Körnermischung  
Reibekäse

100 g  
80 g  
nach Belieben  
nach Belieben

	€/ kg	=		€
	€/ kg	=		€
	€/ kg	=		€
	€/ kg	=		€
Gesamt				€

Grundprodukt:  
Laugenstange  
Art.-Nr. 37310



## Zubereitung:

Laugenstange ca. 30 Min. antauen lassen, die Stange anschließend auf ca. 60 - 70 cm auseinander ziehen. Nur soweit ziehen, bis Sie einen Widerstand spüren, da der Teigling sonst reißen kann. Ofen auf Backtemperatur vorheizen.

Nehmen Sie ein Würstchen in die Hand und drücken Sie ein Ende des Teiglings an den Anfang der Wurst. Dann drehen Sie den Teigling spiralförmig um die Wurst. Das Ende mit dem Teigling verschließen und andrücken.

Nach Wunsch in einer Körnermischung oder in Reibekäse wälzen. Danach auf ein Backblech mit Backpapier geben und bei 180°C 10 - 13 Min. im Umluftofen bzw. bei 200°C 10 - 18 Min. im Etagenofen bei Ober-/Unterhitze ohne Schwaden und mit offenem Zug backen.



# Elsässer Schmankerl

Baguette	1 Stück
Speck, gewürfelt	25 g
Zwiebeln, rot	20 g
Schmand / Saure Sahne	60 g
Kräuter	nach Belieben

	€/ kg	=		€
	€/ kg	=		€
	€/ kg	=		€
	€/ kg	=		€
	€/ kg	=		€

Gesamt \_\_\_\_\_ €

## Zubereitung:

Baguette halbieren und die Oberseite gerade schneiden, damit die Hälften beim Backen nicht umkippen.  
Gebäck mit dem Schmand bestreichen.  
Ofen auf Backtemperatur vorheizen.

Die Gebäckhälften mit dem Speck und den gewürfelten Zwiebeln bestreuen. Vor dem Backen noch etwas andrücken.  
Nun auf ein Backblech mit Backpapier geben und bei 160°C 10 Min. im Umluftofen bzw. bei 200°C ca. 8-10 Min. im Etagenofen bei Ober-/Unterhitze ohne Schwaden und mit offenem Zug backen.

Nach dem Backen mit etwas Öl bestreichen, damit der Glanz erhalten bleibt. Mit getrockneten Kräutern bestreuen.



# Schlemmer Baguette

Baguette/Ciabatta	1 Stück	<input type="text"/>	€/ kg	=	<input type="text"/>	€
Schinken	60 g	<input type="text"/>	€/ kg	=	<input type="text"/>	€
Salami	70 g	<input type="text"/>	€/ kg	=	<input type="text"/>	€
Käse, gerieben	70 g	<input type="text"/>	€/ kg	=	<input type="text"/>	€
Schmand /Saure Sahne	250 g	<input type="text"/>	€/ kg	=	<input type="text"/>	€
Gewürze	nach Belieben	<input type="text"/>	€/ kg	=	<input type="text"/>	€
Gesamt						<input type="text"/> €

## Zubereitung:

Baguette/Ciabatta auf 15 cm Länge schneiden. Die Oberseite gerade schneiden, damit die Hälften beim Backen nicht umkippen. Ofen auf Backtemperatur vorheizen.

Schinken sowie Salami würfeln und mit dem Käse und dem Schmand vermischen. Anschließend je nach Geschmack mit Salz, Pfeffer und Knoblauch würzen.

Gebäck mit der Masse bestreichen und bei 160°C 10 Min. im Umluftofen bzw. bei 200°C ca. 8 -10 Min. im Etagenofen bei Ober-/Unterhitze ohne Schwaden und mit offenem Zug backen.

Nach dem Backen mit etwas Öl bestreichen, damit der Glanz erhalten bleibt. Mit getrockneten Kräutern bestreuen.





# Vesper Brezen

Brezen	110 g
Fleischsalat	40 g
Käse, gerieben	20 g
Körnermischung	nach Belieben
Garnitur	nach Belieben

	€/ kg	=		€
	€/ kg	=		€
	€/ kg	=		€
	€/ kg	=		€
	€/ kg	=		€

Gesamt \_\_\_\_\_ €

Grundprodukt:  
Laugenbreze  
Art.-Nr. 07200



## Zubereitung:

Teiglinge ca. 10 Min. antauen lassen, in Körnermischung tauchen und anschließend auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen. Ofen auf Backtemperatur vorheizen.

Die Öffnungen der Brezen mit geriebenem Käse bestreuen und Fleischsalat oder Winzer-Zungenmasse darauf verteilen.

Je nach Wunsch mit Gemüse verzieren und bei 180°C 11 - 13 Min. im Umluftofen bzw. bei 200°C ca. 10 - 18 Min. im Etagenofen bei Ober-/Unterhitze ohne Schwaden und mit offenem Zug backen.

Nach dem Backen mit etwas Öl bestreuen, damit der Glanz erhalten bleibt. Mit getrockneten Kräutern bestreuen.





*Tortellini  
mit*

*Fleischbällchen*

Tortellini, vorgegart	200 g
Tomatensauce	150 g
Mini Frikadellen	80 - 100 g
Käse, gerieben	30 g
Kirschtomaten	20 g
Rucola	20 g
Salz, Pfeffer, Knoblauch	nach Belieben

	€/ kg	=		€
	€/ kg	=		€
	€/ kg	=		€
	€/ kg	=		€
	€/ kg	=		€
	€/ kg	=		€
	€/ kg	=		€

Gesamt \_\_\_\_\_ €

## *Zubereitung:*

Tomatensauce mit Käse vermengen und mit Salz, Pfeffer und Knoblauch würzen. Die Sauce mit den Tortellini und den Frikadellen mischen und in eine hitzebeständige Form füllen.

Nun die halbierten Kirschtomaten hinzufügen und im Ofen bei 165°C mit Beschwädung etwa 12 Min. garen.

Nach dem Backen mit Rucola garnieren.

## *Tipp*

*Dieses Gericht kann bequem vorgegart und im Ladenbackofen schnell wieder erhitzt werden. Im Merry Chef dauert dies nur 2 Min.*



# Käsespätzle



Spätzle, vorgegart	350 g	<input type="text"/>	€/ kg	=	<input type="text"/>	€
Sahne	80 g	<input type="text"/>	€/ kg	=	<input type="text"/>	€
Käse, gerieben	50 g	<input type="text"/>	€/ kg	=	<input type="text"/>	€
Wasser	20 g	<input type="text"/>	€/ kg	=	<input type="text"/>	€
Zwiebeln, geröstet	15 g	<input type="text"/>	€/ kg	=	<input type="text"/>	€
Salz, Pfeffer, Muskatnuss	nach Belieben	<input type="text"/>	€/ kg	=	<input type="text"/>	€
Knoblauch	nach Belieben	<input type="text"/>	€/ kg	=	<input type="text"/>	€
Schnittlauch	nach Belieben	<input type="text"/>	€/ kg	=	<input type="text"/>	€
Gesamt		<input type="text"/> €				

## Zubereitung:

Sahne mit Wasser und 40 g Käse vermengen, mit Salz, Pfeffer, Muskatnuss und Knoblauch würzen.

Die Sauce mit den Spätzle vermengen und in eine hitzebeständige Form füllen. Nun mit dem restlichen Käse bestreuen und im Ofen bei 165°C mit Beschwungung etwa 12 Min. garen.

Nach dem Backen mit Schnittlauch und Röstzwiebeln bestreuen.

## Tipp

*Dieses Gericht kann bequem vorgegart und im Ladenbackofen schnell wieder erhitzt werden. Im Merry Chef dauert dies nur 2 Min.*

