



Landwirtschaftliches Zentrum SG

Fachstelle Bäuerliche Hauswirtschaft und Ernährung

Ribel Baumnussbramata mit Knusperspeck und Salbei

4 Personen

Bramata:

- 1 Zwiebel gehackt
- 25g Butter
- 1.2l Gemüsebouillon
- 300g Ribelbramata
- 100g Sbrinz
- 1 Bund Salbei
- 25g Kochbutter

Zubereitung:

Feingehackte Zwiebel in der Butter anschwitzen. Mit Bouillon ablöschen und aufkochen. Ribelbramata zugeben und zusammen 40 – 60 Minuten auf kleinem Feuer, unter gelegentlichem Rühren kochen.

Geriebenen Sbrinz begeben und nochmals 10 Minuten ziehen lassen.

Garnitur:

- | | |
|--------------------------|--|
| 100g Baumnüsse | grob gehackt |
| 1 oder ½ Pfefferschote | entkernt in feine Streifli geschnitten |
| 1 Handvoll Salbeiblätter | |
| 80g Bratspeck | in Streifli geschnitten |



Zubereitung:

Butter schmelzen und Bratspeck knusprig braten. Salbeiblätter und Pfefferschote mitbraten. Erst kurz vor dem Servieren gehackte Baumnüsse zugeben, mit Salz und Pfeffer würzen und über den Risotto anrichten. Gerieben Käse dazu servieren.





Landwirtschaftliches Zentrum SG

Fachstelle Bäuerliche Hauswirtschaft und Ernährung

Überbackener Weichkäse

125g Ziegen-, Schaf- oder anderer Weichkäse
2 EL Rosmarinnadeln
2 Teelf. Honig

In 4 runde Scheiben schneiden

3 EL grob gehackte Baumnüsse
Chiliflocken oder roter Pfeffer
2 EL Walnussöl
1 EL Aceto Balsamico

Rosmarin grob hacken und mit dem Honig auf die Scheiben verteilen. Im vorgeheizten Ofen 250°C, 5 Min. überbacken. Nach 2 Min. die gehackten Nüsse darübergeben und fertigbacken.

Vor dem Servieren Chiliflocken oder Pfeffer mit Aceto balsamico und Walnussöl beträufeln.



Baumnuss-Dinkel-Knöpfli

Knöpfeliteig:

480g Urdinkelmehl hell
120g Baumnüsse gerieben
3 TL Salz
6 Eier
Litermass auf 6dl mit Wasser auffüllen

Klopfteig zubereiten und mind. 30 Min. stehen lassen

Währenddessen Salzwasser aufkochen und Knöpfli portionenweise ins Salzwasser geben. Mit kaltem Wasser abschrecken.

Nachher die Knöpfli in Bratbutter goldbraun braten, für mehr Farbe, mit gefrorenen Erbsen kurz weiterbraten.

Baumnuss - Schoggitraum

Blitzteig

Blechdurchmesser 28/30cm (**24/26cm**)

100 g Butter flüssig (**80g**)

1 dl Wasser kalt (**80ml**)

1 TL Salz ($\frac{1}{2}$ Teelf.)

250 g Dinkelmehl hell (**200g**) (oder anderes)

Je nach Wunsch etwas (1–3 EL)

Rohrzucker oder Zucker beigegeben



Die Butter in einer Pfanne ev. mit Restwärme der Herdplatte, schmelzen, Wasser dazugeben, Salz ebenfalls. Nun das Mehl im Sturz mit der Kelle einrühren und gut vermischen. Blech mit dem Teig belegen. Je nach Konsistenz kann er von Hand eingedrückt werden. Rand ca. 1-2 cm hoch. An der Kälte etwas abstehen lassen.

Der Teig kann sehr gut schon am Vortag zubereitet werden und im Backblech im Kühlschrank mit Klarsichtfolie zugedeckt, bis zum Gebrauch aufbewahrt werden.

Füllung

150 g schwarze Schokolade (ca. 50 - 75% Kakaoanteil)

100 g Butter

2 Eier

100 g Rohrzucker oder Zucker

100 g frische Baumnüsse, von Hand fein gehackt

Für die Füllung die Schokolade in einer Schüssel über dem Wasserbad schmelzen.

Die Butter in Stücke schneiden und dazugeben. In der Schokolade auflösen und gut verrühren. Die Eier trennen. Das Eigelb mit dem Zucker aufschlagen und unter die

Schokoladen-Butter-Masse ziehen. Gehackte Baumnüsse zugeben.

Den Backofen auf 190 Grad vorheizen.

Die Eiweisse steif schlagen und ebenfalls unter die Masse heben. Die Füllung auf dem

Boden verteilen und glattstreichen. Kuchen in den Ofen schieben und bei 190 Grad etwa 25

Minuten backen. Herausnehmen. Etwas abkühlen lassen. Mit Puderzucker bestäuben.



Karamellierte Baumnüsse

Zucker mit einem Stich Butter in der Pfanne goldgelb bis hellbraun schmelzen. Baumnusskerne hinzugeben und mit einer Holzkelle drehen.

Auf ein Blechreinpapier geben, abkühlen lassen und in Stücke brechen oder hacken. Schmecken frisch am besten. Toll über Torte, Glace, Pudding aber auch im Rotkraut.



1 Teelf. Butter, 100g Zucker, 100g – 150g Baumnüsse

BaumnuSSparfait (Rahmglacé)

2 Eigelb

5 EL Zucker

rühren, bis die Masse hell ist

1Msp. Vanilleextrakt oder
ausgekratzter Vanillestängel

unter die Eigelbmasse rühren

2 dl Rahm

separat steif schlagen

2 Eiweiss

1 Pr. Salz

separat steif schlagen

1 EL Zucker

zum Eischnee geben, kurz weiterschlagen, dann mit dem Gummischaber sorgfältig zusammen mit dem Rahm, den gehackten, karamelierten Nüssen unter die Eigelbmasse mischen

Gehackte karamelierte Baumnüsse
(siehe Rezept oben)

In geeignete Gläsli füllen und sofort gefrieren.

Baumnuss-Ecken

Mürbeteig:

100	g	Mehl
50	g	Speisestärke
75	g	Butter
65	g	Zucker
1 P.		Vanillezucker
1		Eiweiß

Belag:

2	EL	Konfitüre (Preiselbeeren)
120	g	Zucker
1	P.	Vanillezucker
150	g	Baumnüsse, gehackt
75	g	Butter
50	g	Rahm



Mehl und Stärke mischen, mit den anderen Zutaten zu einem glatten Teig zusammenfügen, zugedeckt 30 Min. kaltstellen.

Ofen 175°C vorheizen. Teig auf einer Hälfte eines gefetteten Backblechs ausrollen oder zwischen 2 Baktrennpapieren auswällen und auf ein Backblech legen, mit Konfitüre bestreichen.

Zucker und Vanillezucker in einer Pfanne karamellisieren, Nüsse unterrühren. Butter hinzufügen und rühren, bis sich der Zucker gelöst hat. Mit 2 EL heißem Wasser und Rahm ablöschen und goldbraun karamellisieren. Masse auf den Teig streichen.

Auf der Rille unten etwa 15 Min. backen. Abkühlen lassen und in Quadrate oder Rhomben teilen.



Baumnussknusperli

Ein uraltes Toggenburger Rezept

Zutaten:

200 g Butter
200 g Rohrzucker oder Zucker
1 Ei
1 Prise Zimt
Wenig abgeriebene Zitronenschale
200 g gemahlene Baumnüsse
375g helles Dinkel- oder Weizenmehl



Butter, Zucker und Ei schaumig rühren, Gewürze begeben. Dann mit den gemahlene Baumnüssen und mit dem Mehl zu einem weichen Teig verarbeiten, eine Stunde kühlstellen. Teig vorsichtig auswallen, Förmchen ausstechen, mit Zucker bestreuen oder mit Eigelb bestreichen und mit Baumnusshälften garnieren. Ca. 20 Minuten bei 180 Grad backen.

Baumnuss Amaretti

3-4 Eier (je nach Grösse)
200g Zucker
1 Pr. Salz
1 P. Vanillezucker
1 P. Schoggiwürfeli (ca. 150g)
½ Fl. Bittermandelaroma
1 – 2 Esslf. Amaretto
300g gem. Baumnüsse
200g gem. Mandeln oder Haselnüsse



- Eier, Zucker, Vanillezucker schlagen, Schoggiwürfel, Bittermandelaroma, Amaretto dazu. Nüsse mit Holzkelle dazurühren.
- Bei grossen Eiern entsteht ein nasser Teig, dann einfach noch etwas Nüsse dazugeben.
- Teig 1-2 Std. in den Kühlschrank stellen.
- Mit einem Löffel häufchen abstechen und in der Hand Kugeln formen. Kugeln im Puderzucker wenden und aufs Blech legen. (gibt ca. 1 grosses Blech)
- In den kalten Ofen schieben und auf 180°C Unter- und Oberhitze ca. 20 Min backen.
- Möchte man sie etwas härter, länger im Ofen lassen, will man sie weich, aus dem Ofen nehmen, wenn es oben aufreisst, nach ca. 20 Min.