

# Gemüsehof

# BREUTZMANN

## Zucchinikuchen

Zutaten:

- 5 Eier
- 250 g Zucker, (evtl. brauner Zucker)
- 1 Pkt. Vanillezucker
- 250 ml Öl
- 400 g Zucchini, (mit Schale) geraspelt
- 200 g Haselnüsse, gemahlen
- 1 TL Zimt
- 300 g Mehl
- 1 TL Natron, 5g (ein kleines Tütchen)
- 1 TL Backpulver
- 1 EL Kakaopulver
- Marmelade (Preiselbeer-, Johannisbeer-, Himbeer-)
- 1 Pck. Kuchenglasur, Schoko

# Gemüsehof

## BREUTZMANN

Zubereitung:

Eier, Zucker und Vanillezucker sehr schaumig rühren. Das Öl während des Rührens langsam zugießen. Die geraspelten Zucchini, gemahlene Haselnüsse und Zimt langsam unter die Schaummasse - mit einem Gummischaber oder Kochlöffel - heben. Mehl, Natron, Backpulver und Kakao mischen und mit der übrigen Masse verrühren. Teig (ziemlich flüssig) auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech geben und bei ca. 160° etwa 45 min (ist nur ein Richtwert) backen. Den ausgekühlten Kuchen mit Johannisbeer-, Preiselbeer- o.ä. Marmelade bestreichen und mit Schokoguss überziehen.

# Gemüsehof

# BREUTZMANN

## Gemüsekuchen

Zutaten:

Für den Teig

400 g Mehl (Type 1050)

150 ml Milch

1/2 Würfel (21 g) Hefe

1 Prise Salz

100 ml Öl

Mehl zum Ausrollen

Für den Belag:

750 g Stangensellerie

750 g Zwiebeln

750 g Möhren

2 EL Öl

Salz

weißer Pfeffer

200 g Cheddar-Käse

2 Becher

150 g saure Sahne

4 Eier

# Gemüsehof

## BREUTZMANN

### Zubereitung:

Für den Teig Mehl in eine Schüssel geben. Die Milch leicht erwärmen, die Hefe darin auflösen und zum Mehl geben. Mit einer Gabel die Flüssigkeit zu einem Brei verrühren. Schüssel mit einem Geschirrtuch abdecken und 30 Minuten an einem warmen Ort gehen lassen. Salz und Öl zufügen und mit den Knethaken des Handrührgerätes zu einem glatten Teig verkneten. Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche zu einem Rechteck in Größe der Fettpfanne ausrollen, auf die gefettete Fettpfanne des Backofens legen und nochmals 30 Minuten gehen lassen. Für den Belag den Staudensellerie putzen, waschen und in dünne Scheiben schneiden. Möhren schälen, waschen und ebenfalls in dünne Scheiben schneiden. Öl in einem großen Topf erhitzen, das Gemüse hineingeben, mit Salz und Pfeffer würzen und 8-10 Minuten darin dünsten, abkühlen lassen. Käse grob raspeln und mit saurer Sahne und Eiern verrühren. Mit Salz und Pfeffer kräftig würzen. Gemüse unter die Sahne-Mischung rühren. Alles auf den Hefeteig verteilen und im vorgeheizten Backofen (E-Herd: 200 °C/ Gas: Stufe 3) ca. 30 Minuten backen.

# Gemüsehof

# BREUTZMANN

## Mangold-Röllchen

Zutaten:

- 3 Handvoll Mangold
- (1 Handvoll Steinpilze, getrocknet )
- 1 Zwiebel(n)
- 3 Zehe/n Knoblauch
- 5 EL Kräuter, gehackte
- 4 EL Frischkäse
- 3 EL Crème fraîche
- Salz

### **Für den Teig:**

- 100 g Weizenmehl
- 2 Ei(er)
- ¼ Liter Milch
- Salz und Pfeffer
- 3 EL Kräuter, gemischte, gehackte

Zubereitung:

Aus dem Mehl, den Eiern und der Milch einen Pfannkuchenteig bereiten, in die Teigmasse 3 EL gehackte gemischte Kräuter, Salz und Pfeffer geben, dann ca. 1/2 Stunde ruhen lassen.

# Gemüsehof

## BREUTZMANN

Die Steinpilze einweichen, dann gut ausdrücken. Den Mangold waschen, putzen und in Salzwasser blanchieren.

Zwiebel und Knoblauch in einer Pfanne anrösten, die klein geschnittenen Steinpilze dazu geben, noch weiter gut durchrösten lassen. Den blanchierten Mangold sehr gut ausdrücken, kleinschneiden und den Pilzen beifügen, salzen und pfeffern. Dann Frischkäse, Creme fraiche und Kräuter unterrühren, ca. 3 Minuten köcheln lassen. Die Mischung sollte nicht flüssig sein. Die Masse überkühlen lassen. In der Zwischenzeit aus dem Teig Pfannkuchen herausbacken.

Auf jeden Pfannkuchen ca. 2 EL der Mangold geben, verstreichen und dann eng einrollen. Entweder sofort warm servieren oder ausgekühlt in Scheiben geschnitten (auch sehr gut als Fingerfood). Kann auch je nach Saison z.B. mit Steinpilzen zubereitet werden.

Dazu passt sehr gut eine Kräuter-Knoblauch-Dip

# Gemüsehof

## BREUTZMANN

### Käse - Crêpes - Röllchen mit Frischkäse und Paprika

Zutaten:

- 50 g Butter
- 50 g Mehl
- 4 Ei(er)
- 150 g Käse, geriebener
- 400 g Frischkäse
- 1 Paprikaschote(n), rote
- 2 EL Kräuter nach Belieben
- 100 ml Milch
- Salz und Pfeffer

Eier trennen und Eiweiß steif schlagen. In einem breiten Topf Butter schmelzen, Mehl dazu geben und gut einrühren. Milch, Eigelb, Salz und Pfeffer dazu geben, heiß werden lassen. Dann unter sorgfältigem Rühren den Käse dazugeben. Nicht erschrecken, es wird eine ziemlich zähe Masse! Vom Herd ziehen und das steif geschlagene Eiweiß unterrühren.

# Gemüsehof

## BREUTZMANN

Den Teig auf ein mit Backpapier belegtes Blech streichen und im 180 Grad heißen Backofen auf der mittleren Schiene 15 Minuten backen.

Unterdessen die rote Paprikaschote putzen und mit Kräutern ( Schnittlauch, Petersilie, Basilikum, Dill oder was der Kräutergarten hergibt), dem Frischkäse, Salz und Pfeffer im Foodprozessor mixen. Alternativ die Kräuter und die Paprikaschote fein hacken und untermischen.

Den gebackenen Teig auskühlen lassen, anschließend mit dem Frischkäse bestreichen. Dann von der langen Seite her vorsichtig aufrollen. Die Rolle in Frischhaltefolie einwickeln und diese an den Enden fest zudrehen. Die Rolle zusätzlich noch in Alufolie wickeln, damit es stabiler ist. Am besten über Nacht kühl stellen.

Vor dem Servieren in gut 2cm dicke Scheiben schneiden.



# Gemüsehof

# BREUTZMANN

## Rucola-Pfannkuchen-Röllchen (auch mit Lachs möglich)

Zutaten:

- 125 g Mehl
- 250 ml Milch
- 20 ml Öl (Sonnenblumen-)
- 2 Ei(er)
- 2 Eigelb
- 1 Prise(n) Salz
- 1 Salatgurke(n)
- 100 g Meerrettich (Sahne-)
- 200 g Frischkäse
- 1 Zitrone(n), die abgeriebene Schale und den Saft
- Salz und Pfeffer
- 1 Pck. Räucherlachs falls gewünscht
- Fett, zum Braten

Aus Mehl, Milch, Öl, Eiern, Eigelb und Salz einen Crêpeteig herstellen. In einer gefetteten Pfanne portionsweise zu Crêpes verarbeiten und goldbraun backen.

# Gemüsehof

# BREUTZMANN

Die Salatgurke schälen, entkernen und in feine Würfelchen schneiden. Den Sahnemeerrettich mit dem Frischkäse, dem Saft und Schale einer Zitrone verrühren. Die Gurkenwürfel hinzufügen und alles mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Die Masse auf die Crêpes streichen und mit Lachs belegen, alles zusammenrollen und in kleine Häppchen schneiden.

# Gemüsehof

# BREUTZMANN

## Karotten-Röllchen

### ZUTATEN

3-4 möglichst große Karotten

50g Mascarpone

50g Kräuterquark

Kräuter nach Belieben (frisch/getrocknet)

Saft einer 1/2 Zitrone

Salz und Pfeffer aus der Mühle

Holzspießchen o. Zahnstocher

### Zubereitung:

Karotten schälen, dann längst in Scheiben schneiden (entweder mit einem sehr scharfen, großen Messer oder einer Reibe). Die Scheiben sollten so dünn sein, dass sie sich rollen lassen.

Die ersten und letzten Scheiben werden nicht genutzt, da sie nicht lang bzw. breit genug sind. Am Ende die Scheiben gerade abschneiden.

Gegebenenfalls besonders lange Scheiben in der Hälfte halbieren.

Die Karottenscheiben mit Zitronensaft bestreichen und beiseite legen.

Mascarpone und Kräuterquark in einer Schale

# Gemüsehof

# BREUTZMANN

cremig rühren. Kräuter nach Belieben hinzugeben, salzen, pfeffern und nochmals gut verrühren.

An dem Ende einer Karottenscheibe einen großzügigen Teelöffel der Creme platzieren, dann aufrollen und mit einem Spieß festzurren. Die Cremeöffnung mit Kräutern bestreuen und auf einem schönen Teller drapieren.

# Gemüsehof

# BREUTZMANN

## Zucchini-Auberginenröllchen mit Frischkäse

Zutaten:

- 1 große Zucchini (ca. 300 g)
- 1 große Aubergine (ca. 300 g)
- 1 1/2 EL (à 10 g) Öl
- 1 Knoblauchzehe
- Salz
- Pfeffer
- 100 g roter Paprika
- 200 g Frischkäse
- getrockneter Majoran
- Majoran
- zum Garnieren Holzspießchen

Zubereitung:

Zucchini und Aubergine putzen, waschen und der Länge nach in je 8 dünne Scheiben schneiden. Knoblauch schälen und fein hacken. Öl in einer Pfanne erhitzen. Gemüsescheiben und Knoblauch darin anbraten, mit Salz und Pfeffer würzen, herausnehmen, etwas abkühlen lassen. Paprika abtropfen lassen und fein würfeln. Frischkäse mit Salz, Pfeffer und Majoran würzen. Paprika, bis auf 1 Esslöffel, darunterühren. Zucchini- und

# Gemüsehof

## BREUTZMANN

Auberginenscheiben auf Küchenpapier abtropfen lassen. Je eine Zucchini- und Auberginenscheibe übereinander legen. Frischkäse darauf verteilen, aufrollen. Je ein Blättchen Majoran auf die Röllchen legen und mit Holzspießchen feststecken. Zucchini-Auberginen-Röllchen auf einer Platte anrichten. Paprikawürfel darüberstreuen. Mit Majoran garniert servieren. Dazu schmeckt Ciabatta-Brot.

# Gemüsehof

# BREUTZMANN

## Gurkenrolle

Zutaten: (für 2-3 Personen)

1 große Salatgurke

200 g Kräuter-Frischkäse

2 EL Sonnenblumenöl

1 EL Leinöl

1 Stange Lauchzwiebel

25 g Pistazien (ohne Schale, ungesalzen, klein gehackt)

Salz, Pfeffer

Anleitung:

Zuerst mit einem Sparschäler die Gurke rundherum abschaben, sodass dünne lange Gurkenstreifen entstehen. Den Gurkenkern aussparen. Dann die Gurkenstreifen überlappend auf einem großen Stück Frischhaltefolie auslegen.

Nebenbei den Kräuter-Frischkäse mit dem Öl vermischen und die Hälfte der in feine Ringe geschnittenen Lauchzwiebel hinzugeben. Mit Salz und Pfeffer abschmecken und die Hälfte der klein gehackten Pistazien dazugeben.

# Gemüsehof

# BREUTZMANN

Jetzt die Frischkäse-Masse mit etwas Abstand zum Rand über die gesamte Breite streichen.

Mit Hilfe der Frischhaltefolie die Gurkenstreifen über die Masse wickeln, sodass eine Rolle entsteht.

Daraufhin für ein paar Stunden in den Kühlschrank stellen.

Später die Rolle aus dem Kühlschrank herausnehmen und mit den restlichen Pistazienstücken und Lauchzwiebel-Ringen bestreuen.



# Gemüsehof

# BREUTZMANN

## Zucchini-Chips

Zutaten:

100 g Zucchini,  
netto Salz nach Belieben

Zubereitung

Ein Backblech mit Backpapier auslegen.  
Backofen auf 100 Grad Umluft vorheizen.

Die Zucchini-Enden abschneiden, das Fruchtgemüse mit Schale hobeln und nebeneinander auf das Backpapier legen, das ergibt 2 Bleche. Wer die Chips etwas dicker möchte, schneidet von Hand sehr dünne Scheiben von der oben angegebenen Menge, das ergibt dann 1 Blech.

Die Backbleche im unteren und oberen Drittel in den Ofen schieben und einen hölzernen Kochlöffelstiel in die Tür klemmen, sodass der Ofen nicht ganz geschlossen ist. Nach 30 Minuten die Chips vorsichtig vom Backpapier lösen, damit sie nicht festbacken und weitertrocknen. Nach ca. 50 Minuten sind die

# Gemüsehof

# BREUTZMANN

Chips trocken, bei handgeschnittenen dauert es etwas länger. Die Trockenzeit kann auch je nach Ofen variieren.

Die Bleche aus dem Ofen nehmen, die Chips in eine Schale füllen, mit Salz nach Wahl bestreuen und genießen.

# Gemüsehof

# BREUTZMANN

## Gemüse - Spieße

### Zutaten

- 1 Zehe Knoblauch
- 100 ml Gemüsebrühe
- 2 TL Kräuter der Provence
- 2 EL Balsamico
- 2 kleine Zucchini
- 5 kleine Zwiebeln
- 250 g Pilze
- 10 Kirschtomaten

### Zubereitung

Den Knoblauch fein hacken. Die Gemüsebrühe aufkochen. Knoblauch, Kräuter der Provence und Essig hineingeben und abkühlen lassen. Die Zucchini in 3 cm breite Stücke schneiden, die Zwiebeln je nach Größe halbieren oder vierteln. Das ganze Gemüse mit einer Gabel mehrmals einstechen und im Kräutersud ca. 30 Min. marinieren.

Dann alles nach Wunsch bunt gemischt auf Spieße stecken und auf Aluminiumschalen ca. 10 Min. grillen. Es geht auch ohne die Schalen, man

# Gemüsehof

# BREUTZMANN

muss die Spieße nur etwas öfter wenden, damit sie nicht schwarz werden.

Tipp: Man kann durchaus auch andere Gemüsesorten wie Paprika usw. verwenden - je nach Geschmack.

# Gemüsehof

# BREUTZMANN

## Nudelsalat

Zutaten:

400g Nudeln (z.B. Spirelli, Farfalle)

3 Paprikaschoten, in Streifen geschnitten

250g Schinken, gekochter (in kleine Würfel geschnitten)

2 Bund Frühlingszwiebeln, (in feine Ringe geschnitten)

150g Käse, in kleinste Würfelchen geschnitten)

150ml Olivenöl, mildes

50ml Essig, heller

1 EL, gestr. Honig

1 EL Senf, mittelscharfer

1 TL, gestr. Salz

etwas Pfeffer, frisch gemahlener (schwarz)

1 Knoblauchzehe, (fein hacken)

Zubereitung

Nudeln nach Packungsanweisung kochen, abgießen und in dem Fall auch gut abschrecken.

Paprika waschen, putzen und in kleine Würfel schneiden, Frühlingszwiebel waschen, putzen und in feine Ringe schneiden. Den gekochten Schinken und den Käse in kleine Würfel

# Gemüsehof

## BREUTZMANN

schneiden. Die getrockneten und eingelegten Tomaten abtropfen und in kleine Stücke schneiden. Knoblauch feinst hacken und mit Olivenöl, Essig, Honig, Senf, Salz und Pfeffer kräftig aufschütteln. Alle Zutaten gut vermengen und mindestens 1-2 Stunden ziehen lassen.

Nach Belieben bzw. je nach Kühlschrankinhalt können auch noch einige Radieschen in feinen Scheiben oder Salatgurkenstückchen (geschält ohne Kerne) zugegeben werden.

# Gemüsehof

# BREUTZMANN

## Linsensuppe

Zutaten:

200 g Linsen  
300 g Kartoffel(n)  
100 g Möhre(n)  
100 g Knollensellerie  
100 g Lauch  
500 ml Gemüsebrühe  
500 ml Rinderbrühe  
200 g Kasslerfleisch  
2 -3 Würstchen

Zubereitung:

Möhre, Sellerie und Lauch in klitzekleine Würfel schneiden. Die Kartoffeln in Würfel mit einer Kantenlänge nicht über 5 mm schneiden. Die Würstchen in kleine Würfel schneiden.

Die Linsen waschen, abtropfen lassen und mit der Gemüsebrühe auf dem kleingeschnittenen Kasslerfleisch 30 Minuten köcheln lassen.

Das Gemüse mit in den Topf geben und gar kochen. Zum Schluss die Würstchen hinzufügen.

**Gemüsehof**

**BREUTZMANN**

Deftiger, aber auch kalorienreicher wird die Suppe durch Zugabe von klein geschnittenem Bauchspeck oder geräucherten Mettenden.



# Gemüsehof

# BREUTZMANN

## Zwiebelsuppe, französische Art

Zutaten:

4 Scheiben Weißbrot, (oder Toast)

2 Zehen Knoblauch

40g Butter

Salz und Pfeffer, schwarzer

20 g Mehl

1 Liter Fleischbrühe

¼ Liter Wein, weiß (auch ohne Wein möglich)

100 g Käse (geriebener Hartkäse)

500 g Zwiebel(n)

Zubereitung:

Zwiebeln in Ringe schneiden. Knoblauchzehen fein würfeln. Butter oder Margarine in einem Topf erhitzen, Zwiebeln und Knoblauch darin hellgelb rösten. Mit Mehl bestäuben und unter Rühren 5 Minuten durchschwitzen lassen. Mit der Brühe und dem Weißwein auffüllen. Umrühren. 20 Minuten bei kleiner Wärmestufe kochen lassen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die entrindeten Weißbrotscheiben kräftig tosten. In eine feuerfeste Form legen. Die Suppe darauf gießen und mit dem geriebenen Käse streuen.

**Gemüsehof**

**BREUTZMANN**

Sofort in den vorgeheizten Ofen auf obere Schiene stellen ( 230 Grad, Gas Stufe 6).  
Suppe aus dem Ofen nehmen und sofort servieren.

# Gemüsehof

# BREUTZMANN

## Grüne Bohnen Salat

Zutaten:

500 g Bohnen

8 Tomaten

2 Chicorée (ersatzweise 1 anderer Salat)

Walnüsse

200 g Feta-Käse

150 g Rucola

5 EL Olivenöl

3 EL Balsamico

3 Zehen Knoblauch

1 Würfel Gemüsebrühe,

Kräutersalz

Pfeffer, frisch gemahlener

Zubereitung:

Bohnen waschen, putzen, evtl. durchschneiden und in einem Topf mit etwas Wasser und dem Gemüsebrühwürfel weich dünsten.

Rucola waschen, putzen, Chicoree waschen, den bitteren Strunk in der Mitte keilförmig rausschneiden und die einzelnen Blätter ablösen. Zusammen mit dem Rucola in einer Schüssel mischen.

# Gemüsehof

## BREUTZMANN

Tomaten in dünne Scheiben schneiden und auf das Rucola-Chicoree-Gemisch legen.

Die Bohnen aus dem Topf nehmen, dabei die Gemüsebrühe aufbewahren.

Die Bohnen auf die Tomaten in die Schüssel geben.

Den Fetakäse zerbröckeln und über die Bohnen streuen.

Olivenöl in einer Pfanne heiß machen, die Knoblauchzehen pressen, die Walnüsse knacken und zerbröckeln und zusammen mit dem Knoblauch in dem heißen Öl so lange rösten (dabei ständig umrühren), bis der Knoblauch leicht braun ist.

Die Pfanne vom Herd nehmen, den Aceto Balsamico dazu geben, mit Kräutersalz und Pfeffer ordentlich abschmecken. ca. 5 EL von der Gemüsebrühe mit in die Pfanne geben und alles gut durchmischen.

Das Dressing aus der Pfanne über den Schafskäse gießen und den Salat sofort (also lauwarm) servieren.

# Gemüsehof

# BREUTZMANN

## Gemischter Salat mit Honig-Senf-Vinaigrette

Zutaten:

½ Kopf Eisbergsalat

2 Paprikaschoten, rot und gelb

1 Maiskolben

250 g Cocktailtomaten, rot und gelb

250g Hähnchen

250 ml Wasser

5 EL Essig nach Wahl (z. B. Balsamico)

1 EL Olivenöl

2 EL Senf nach Wahl

2 EL Honig oder Agavendicksaft

Salz und Pfeffer, bunter aus der Mühle

1 Handvoll Kräuter der Saison

Öl zum Braten

250 ml Wasser

Zubereitung

Den Eisbergsalat gut waschen, abtropfen lassen und in mundgerechte Stücke schneiden. Die Paprikaschoten waschen, entkernen und in schmale Streifen schneiden. Die Cocktailtomaten waschen und halbieren oder vierteln. Die Zwiebel fein würfeln.

# Gemüsehof

## BREUTZMANN

Die Kräuter waschen und vorsichtig trocken tupfen, dann fein hacken und beiseite stellen. 250 ml Wasser aufkochen und 1 TL Gemüsebrühe einstreuen, beiseite stellen.

Das Öl in einer Pfanne stark erhitzen und Hähnchen scharf anbraten. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Essig, Öl, Senf und Honig zu einer Vinaigrette vermischen. Bitte abschmecken. Mit etwas Salz und Pfeffer aus der Mühle würzen.

Jetzt auf 4 tiefen Tellern erst den Eisbergsalat, dann Paprikastreifen, den Mais und die Cocktailtomaten verteilen, oben drauf das warme Hähnchen anrichten. Die Vinaigrette drüber träufeln und zum Schluss alles mit den frischen Kräutern bestreuen.

Dazu passt Baguette oder frischgebackenes Brot sehr gut.

# Gemüsehof

# BREUTZMANN

## Nudelsalat italienisch

### Zutaten:

- 250 g Penne oder andere Nudeln
- 200 g Mozzarella
- 100 g Tomaten, getrocknet
- 150 g Parmaschinken
- 50 g Pinienkerne
- 1 Zehe Knoblauch
- Salz und Pfeffer
- 70 ml Olivenöl, extra virgine
- 3 EL Balsamico, weiß oder dunkel, je nach Geschmack
- 1 TL Pesto
- 1 TL Senf
- 1 TL Honig
- Parmesan, frisch gerieben
- Rucola

# Gemüsehof

## BREUTZMANN

Zubereitung:

Die Nudeln kochen und mit kaltem Wasser abschrecken. Die Pinienkerne in der Pfanne bei mittlerer Hitze ohne Fett leicht anbräunen. Rucola gut waschen, trocken schleudern und etwas kleiner schneiden. Die getrockneten Tomaten gut abtropfen lassen und wie den Mozzarella und den Parmaschinken klein schneiden.

Alles in eine große Schüssel geben, salzen und pfeffern.

Öl, Essig, klein gehackte oder gepresste Knoblauchzehe, Pesto, Senf und Honig miteinander vermischen und kurz vor dem Essen über den Salat geben.

Alles noch einmal gut durchmischen und mit dem Parmesan garnieren.



# Gemüsehof

# BREUTZMANN

## Zucchini Muffin

Zutaten:

- 290 g Mehl
- 1/2 Pkt. Backpulver
- 1/2 TL Natron
- 1 Prise Salz
- 80 ml Öl
- 2 Eier
- 180 g Zucker, (braun, weiß oder gemischt)
- 1 Pkt. Vanillezucker
- 180 g saure Sahne, (ersatzweise Schmand oder Creme fraiche)
- 185 g Zucchini, fein gerieben (evt. etwas ausdrücken, wenn sie extrem saftig sind)
- 50 g Walnüsse, (können auch weggelassen werden)

# Gemüsehof

## BREUTZMANN

Zubereitung:

Mehl, Backpulver, Natron und Salz mischen, beiseite stellen.

Öl, Vanillezucker, Zucker und Eier schaumig rühren.

Saure Sahne und geraffelte Zucchini dazugeben, mischen.

Mehlmischung solange unterrühren, bis alle Zutaten feucht sind.

Dann die Walnüsse unterheben.

Backen bei 170° Umluft cirka 20 bis 25 Minuten.