



Rezepte mit Dinkelmehl

Pikanter Striezel mit Kräuterpesto

mit Liebe
backen

Zutaten Striezel:

300 g Fini's Feinstes Dinkelmehl
(+ Mehl für die Arbeitsfläche)
1 Pkg. Trockengerst
½ TL Salz
½ TL Zucker
150 ml Wasser
30 ml Olivenöl

Zutaten Pesto:

2 Handvoll frische
Kräuter (ohne Stängel)
50 g Pinienkerne
70 g Parmesan (gerieben)
60 ml Olivenöl

Zubereitung: 20 Min. | Gehzeit: 1 Std. | Backzeit: ca. 40 Min.

1. Mehl, Germ, Salz und Zucker in einer großen Schüssel verrühren.
2. Wasser mit Olivenöl mischen. Nach und nach in die trockene Mischung einkneten, bis ein geschmeidiger Teig entsteht.
3. Zugedeckt an einem warmen Ort für 1 Stunde gehen lassen.
4. Für das Pesto alle Zutaten mit einem Pürierstab zu einer feinen Masse mixen. Backofen auf 180° C Ober- und Unterhitze vorheizen.
5. Die Arbeitsfläche mit Mehl bestäuben, den Teig gut durchkneten und eine rechteckige, ca. 0,5 cm dicke Fläche auswalken. Mit dem Pesto bestreichen, dabei die Ränder aussparen.
6. Straff einrollen und auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen. Die Rolle der Länge nach, bis auf die oberen 5 cm, halbieren (durchschneiden) und zu einem Zopf drehen.
7. Für ca. 40 Minuten im vorgeheizten Ofen auf mittlerer Schiene goldbraun backen. Noch lauwarm genießen.



Fini's Tipp: Ihr könnt euren Striezel auch mit Honig, Gewürzen, Nüssen oder Schokocreme füllen und mit Hagelzucker bestreuen. Dafür nur eine Prise Salz in den Teig geben.



Ruck-Zuck Weckerl

mit Körnern

mit Liebe
backen

Zutaten:

500 g Fini's Feinstes Dinkelmehl (+ Mehl für die Arbeitsfläche)	50 g Kürbiskerne
1 EL Salz	1 EL Kümmel
1 Pkg. Trockengerst	250 ml Wasser
50 g Leinsamen	
50 g Sonnenblumenkerne	

Topping:
Eine Handvoll Haferflocken

Zubereitung: 20 Min. | Gehzeit: 30 Min. | Backzeit: ca. 18 Min.

1. Alle trockenen Zutaten in einer großen Schüssel gut vermischen. Nach und nach Wasser hinzugeben. Solange kneten, bis ein geschmeidiger Teig entsteht. Tipp: Sollte der Teig zu feucht sein, kann man ein bisschen Mehl hinzunehmen.
2. In eine Kugel formen, mit etwas Mehl bestäuben und abgedeckt für ca. 30 Minuten an einem warmen Ort gehen lassen.
3. Backofen auf 210° C Ober- und Unterhitze vorheizen. Die Arbeitsfläche mit Mehl bestäuben, den Teig durchkneten und ca. 15 runde Weckerl daraus formen.
4. Auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen, leicht flach drücken und mit einem Messer Muster einschneiden. Mit Wasser bepinseln, mit etwas Mehl bestäuben und mit Haferflocken bestreuen. Für ein paar Minuten rasten lassen.
5. Die Brötchen für ca. 18 Minuten im vorgeheizten Ofen auf mittlerer Schiene goldbraun backen. Auskühlen lassen und warm genießen.

Fini's Tipp: Wer es gerne rustikal mag, kann den Teig mit Speck, Zwiebeln und Käse verfeinern.



Wohltuendes Bananen Brot

mit Liebe
backen

Zutaten:

250 g Fini's Feinstes Dinkelmehl (+ Mehl für die Form)	100 g brauner Zucker (oder 100 g Dattelsucker)
Butter für die Form	+ 1 EL für das Topping
40 g Leinsamen (geschrotet)	4 Bananen
50 g Haferflocken	50 ml neutrales Öl
60 g Walnüsse (gehackt)	50 g Joghurt
½ Pkg. Backpulver	
Prise Salz	Was ihr noch braucht:
2 Eier	Kastenform: 26 x 12 cm

Zubereitung: 20 Min. | Gehzeit: 30 Min. | Backzeit: ca. 45 Min.

1. Eine Kastenform mit Butter ausfetten und mit Mehl bestäuben. Gut ausklopfen. Backofen auf 180° C Ober- und Unterhitze vorheizen.
2. Mehl, Leinsamen, Haferflocken, Walnüsse, Backpulver und Salz gut verrühren.
3. Eier und Zucker schaumig schlagen. 3 Bananen mit einer Gabel zerquetschen und hinzugeben.
4. Öl und Joghurt unterrühren. Die trockene Mischung nach und nach begeben.
6. In die vorbereitete Form füllen und mit 2 Bananenhälften belegen (Anschnitt nach oben), mit 1 EL braunem Zucker bestreuen und für ca. 45 Minuten im vorgeheizten Ofen auf mittlerer Schiene goldbraun backen. Stäbchenprobe machen.



Finis Tipp: Bleibt etwas übrig, Bananenbrot in Scheiben in eine Eier-Milch- Mischung tunken, in Butter herausbacken und mit Zimt & Staubzucker verfeinern.



Schokoladiger Rote Rüben Kuchen

mit Liebe
backen.



Fini's Tipp: Bleibt etwas von dem Kuchen übrig, könnt ihr die Reste zerbröseln, mit Frischkäse vermischen, Kugeln formen und diese mit Schoko überziehen.



Zutaten:

200 g Fini's Feinstes Dinkelmehl (+ Mehl für die Form) ½ Pkg. Backpulver
¼ TL Zimt

Butter für die Form

200 g gekochte rote Rüben

120 ml Öl

100 g Joghurt

2 Eier

Prise Salz

100 g brauner Zucker

3 EL Rohkakao

Topping:

200 g Zartbitterschokolade

100 ml Schlagobers

Schokoraspeln

Was ihr noch braucht:

Runde Springform: Ø 18 cm

Zubereitung: 25 Min. | Backzeit: ca. 50 Min.

1. Backofen auf 180° C Ober- und Unterhitze vorheizen. Eine Springform mit Butter ausfetten und mit Mehl bestäuben. Gut ausklopfen. Rote Rüben, Öl und Joghurt fein pürieren.
2. Eier, Salz und Zucker schaumig schlagen.
3. Rote-Rüben-Masse hinzugeben und weiter schlagen.
4. Mehl, Kakao, Backpulver und Zimt in einer Schüssel gut verrühren und nach und nach der Roten-Rüben-Masse beigegeben. In die vorbereitete Form füllen und im vorgeheizten Ofen auf mittlerer Schiene für ca. 50 Minuten backen.
5. Schokolade in Stücke brechen und gemeinsam mit dem Obers bei geringer Hitze schmelzen. Den ausgekühlten Kuchen mit Schokoglasur übergießen und kühl stellen. Mit Schokoflocken oder Stücken verzieren.

Warmer Zwetschken Crumble

mit Liebe
backen

Zutaten:

500 g reife Zwetschken und
Pflaumen gemischt
2 EL brauner Zucker
¼ TL Zimtpulver
Saft ½ Orange

Crumble Teig:

100 g Fini's Feinstes Dinkelmehl
100 g brauner Zucker
1 Pkg. Vanillezucker
Prise Salz
100 g kalte Butter

Zubereitung: 20 Min. | Einfrieren: 30 Min. | Backzeit: ca. 40 Min.

1. Pflaumen waschen, entkernen und in Viertel schneiden.
2. In einer Schüssel mit Zucker, Zimt und Orangensaft vermischen.
3. In ca. 5 Gläser füllen.
4. Für den Teig Mehl, Zucker, Vanillezucker und Salz in einer Schüssel vermischen. Kalte Butter in Würfel schneiden, begeben und gut durchkneten, bis sich Brösel bilden.
Wichtig: Es darf kein glatter Teig entstehen!
5. Die Crumble-Masse auf den Pflaumen verteilen und für ca. 30 Minuten in den Tiefkühler stellen. So „schmelzen“ die Brösel nicht.
6. Backofen auf 180° C Ober- und Unterhitze vorheizen.
7. Den Crumble für 20 Minuten, bedeckt mit Alufolie und für weitere 20 Minuten ohne Folie im vorgeheizten Ofen auf mittlerer Schiene goldbraun backen. Auskühlen lassen und noch lauwarm mit etwas Schlagobers genießen.



Fini's Tipp: Hier können beinahe alle Früchte rein, die euch schmecken. Ob Äpfel oder Birnen, Zwetschken oder Kirschen.





Fini's Feinstes Dinkelmehl

Fini's Feinstes Dinkelmehl ist äußerst vielseitig und kann in vielen Rezepten statt Weizenmehl verwendet werden. Es wird aus bestem österreichischen Dinkel hergestellt. Besonders gut eignet sich Fini's Feinstes Dinkelmehl für die Zubereitung feiner Mehlspeisen, wie beispielsweise Torten und Kuchen aus Biskuit-, Sandmasse oder Germteig. Auch Keksen, Strudelvarianten, Waffeln oder süßen Crêpes verleiht Dinkelmehl ein feines Aroma. Obendrein werden Brote, Spätzle und Knödel aus Dinkelmehl besonders schmackhaft.



GoodMills Österreich GmbH

Schmidgasse 3-7, 2320 Schwechat

Tel: +43 1 707 76 91-0 | E-Mail: office@finis-feinstes.at

finis-feinstes.at   [finisfeinstes](https://www.instagram.com/finisfeinstes)