

Impressum

© 2017 Verlag J. Neumann-Neudamm AG, Melsungen
Schwalbenweg 1, 34212 Melsungen
Tel. 05661/9262-26
Fax 05661/9262-19
www.neumann-neudamm.de

Das Werk einschließlich aller seiner Teile ist urheberrechtlich geschützt. Jede Verwertung außerhalb der engen Grenzen des Urheberrechtsgesetzes ist ohne Zustimmung des Verlages unzulässig und strafbar. Das gilt insbesondere für Vervielfältigung, Übersetzung, Mikroverfilmung und die Einspeicherung und Verarbeitung in elektronischen Systemen.

Sämtliche Inhalte sind vom Verlag sorgfältig geprüft worden. Für etwaige Fehler oder unrichtige Wiedergaben wird keine Haftung übernommen.

Printed in the European Community
Idee & Text: Claudia Diewald/Wolfgang Angsten
Satz/Layout: Agentur CD*PR
Food & Style: FELIX AG Kitchencrew
Fotos: Wolfgang Angsten
Druck und Verarbeitung: PrintSupport4U, Niederlande

ISBN 978-3-7888-1510-3

Einleitung

Nie wieder langweilige Stullen im Rucksack!
Und nie wieder grüne Socken zum Geburtstag!

Jetzt gibt es originelle Geschenke für den Jäger, der schon alles hat – frisch aus dem Backofen.

Von Hochsitz-Snacks über Jagdhütten-Proviant bis hin zur Verpflegung fürs Schüsseltreiben finden Sie in diesem Buch außergewöhnliche Backideen rund um Wald und Feld.

Mit einfachen Zutaten und etwas Backgeschick werden Sie jeden Grünrock begeistern.

Auf, auf zum fröhlichen Backen!

Inhalt

HERZHAFT

Rotkäppchens Rache.....	8
Büffelbrötchen.....	10
Hubertusbrot.....	12
Wildbeutel.....	14
Knusperkolben.....	16
Kirrdödel.....	18
Kapitale Sau.....	20
Halali.....	22
Wald-Törtchen.....	24
Wichtel im Schlafsack.....	26

SÜß

Hörnerkuchen.....	30
Lumpi vom heißen Blech.....	32
Nachteulen.....	34
Eichhörnchens Traum.....	35
Fliegenpilze.....	38
Warnbruch.....	40
Beerenkörbchen.....	42
Bambi und seine Freunde.....	44

Des Försters Lieblingsnüsse.....46

SCHÜSSELTREIBEN SPEZIAL

Gulasch-Kanönchen.....50

Survival-Sandwich.....52

Kümmel und Korn.....54

Zeichenerklärung:



= einfach



= normal



= aufwendig

Rotkäppchens Rache

Chili-Brötchen
ergibt ca. 20 Stück

500g Mehl	3 EL Chilischoten, gehackt
1 Würfel frische Hefe	1 TL Estragon
1 TL Zucker	1 TL Bohnenkraut
100ml Wasser (lauwarm)	1 TL Salz
150ml Milch (lauwarm)	etwas Milch zum Bepinseln
4 EL Olivenöl	

Die Hefe mit dem Zucker in etwas Wasser auflösen.

Gehackte Chilischoten, Estragon, Bohnenkraut und Salz mit dem Mehl in einer Rührschüssel vermischen. Wasser, Milch und Hefebrei zugeben und so lange kneten, bis ein glatter Teig entsteht, der nicht mehr klebt.

Den Teig mit einem Tuch abdecken, eine Stunde gehen lassen und dann kräftig durchkneten.

Portionsstücke abzupfen und zu Kugeln formen. Die Brötchen auf ein gefettetes Backblech setzen und nochmals 30 Minuten gehen lassen.

Den Backofen auf 180° C vorheizen.

Die Brötchen mit Milch bepinseln und ca. 20 Minuten backen.

Diese Brötchen sind sehr feurig. Für weniger Schärfe genügen 1-2 EL Chilischoten.



Büffelbrötchen

**Brötchen
ergibt ca. 6 Stück**

500g Mehl

1 Würfel frische Hefe

250ml Wasser (lauwarm)

2 EL Öl

1 TL Salz

1 Pr. Zucker

einige Rosinen

Die Hefe mit dem Zucker in etwas Wasser auflösen.

Mehl in eine Rührschüssel geben. Wasser, Öl, Salz und Hefebrei zugeben und so lange kneten, bis ein glatter Teig entsteht, der nicht mehr klebt.

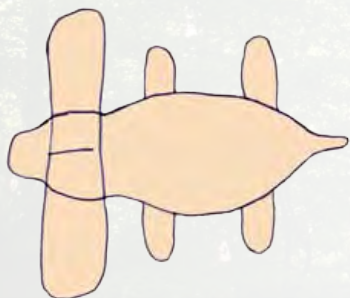
Den Teig mit einem Tuch abdecken, eine Stunde gehen lassen und dann kräftig durchkneten.

Büffel formen* und aus Rosinenstückchen Augen und Nase einsetzen.

Die Büffelbrötchen auf ein gefettetes Backblech setzen und nochmals 30 Minuten gehen lassen.

Den Backofen auf 180° C vorheizen.

Die Brötchen ca. 20 Minuten backen.



** Zwei Röllchen für die Beine formen, den Körper formen und darauflegen. Ein Röllchen für den Helm formen, etwas flach drücken und über den Kopf legen. Helm in der Mitte einschneiden.*

