

Appenzeller's Rezepte

Appenzeller's Raps – Ruchbrot

300 gr Urdinkel – Ruchmehl
150 gr Urdinkel – Halbweissmehl
50 gr Appenzeller's Rapssamen
2 EL Appenzeller's Rapsöl
2 TL Salz
3 dl Wasser
20 gr Hefe

Hefe in Wasser auflösen.

Alle Zutaten miteinander vermischen.

1 Stunde um das Doppelte aufgehen lassen.

Zu einem runden Brot formen mit Wasser bepinseln und wenige Rapssamen darüber streuen.

Ofen auf 190°C vorheizen und Brot 30-35 Min. backen.

Appenzeller's Rezepte

Appenzeller's Raps – Grissini

250 gr Mehl
0.75 TL Salz
10 gr Hefe
1 TL Malzextrakt
0.5 EL Appenzeller's Rapsöl
1.25-1.5 dl Milchwasser
Einige Rapssamen, grobkörniges Salz

Mehl und Salz mischen.

Hefe zerbröckeln, mit Malzextrakt, Rapsöl und Milchwasser zum Mehl geben und zu einem weichen, glatten Teig kneten.

Teig zugedeckt 1 Std. aufs Doppelte aufgehen lassen.

Zu 1 cm dünnen Rollen drehen oder runde Bällchen formen.

Mit Wasser bestreichen, mit Salz und Rapssamen bestreuen.

Ofen auf 200°C vorheizen und ca. 15 Min. (Ofenmitte) backen.

Appenzeller's Raps – Crecker

40 gr Butter, weich
30 gr Puderzucker
30 gr Mehl
1 Eiweiss
1 Prise Salz
1 EL Appenzeller's Rapssamen, geröstet

Butter und Zucker in einer Schüssel schaumig rühren. Mehl begeben, weiterrühren bis der Teig glatt ist.

Eiweiss mit dem Salz steif schlagen, mit den Rapssamen sorgfältig darunterziehen. Je ca. 1 EL Teig auf ein mit Backpapier belegtes Blech dünn, rund (ca. 8 cm Ø) ausstreichen.

Ca. 5 Min. in der Mitte des auf 200°C vorgeheizten Ofens backen. Crackers herausnehmen, mit dem Backpapier auf ein Gitter ziehen, auskühlen lassen.

Appenzeller's Raps – Schoko Cookies

180 ml Rapsöl
225 gr Zucker
2 TL Vanillezucker
125 ml Milch – Appenzeller's Hornmilch
420 gr Mehl
0.50 TL Salz
1 TL Backpulver
3 EL Kakaopulver
3 EL Appenzeller's Rapssamen,
Je 5 EL gehackte Nüsse, Schokotropfen

Milch und Samen, Nüsse, Schoko mischen. Mehl, Backpulver, Salz und Kakao mischen. Öl und Zucker verrühren, Milch-Samen Gemisch hinzugeben. Teig gut durchkneten. Zu runden schönen Kekse formen und aufs Backblech verteilen. Ofen vorheizen auf 180°C und ca. 10 Min. backen. 5 Min. Auf dem Backblech auskühlen lassen und dann auf einem Kuchenrost komplett auskühlen lassen.

Appenzeller's Rezepte

Zitronensalatsauce mit Raps

1 Zitrone
1 dl Gemüsebouillon
100 gr Joghurt nature
1.5 dl Appenzeller's Rapsöl
1 TL Honig
1 Prise Currypulver
wenig Salz, Pfeffer

Zitronensaft auspressen.
Alle Zutaten zu einer cremigen Sauce vermischen,
evt. Nachwürzen.

Rezept aus www.raps.ch

Appenzeller's Rezepte

Französischesalatsauce mit Raps

250 gr Eigelb
2 EL Senf
1 dl Weissweinessig
1 dl Gemüsebouillon
1.5 dl Appenzeller's Rapsöl
1 TL Zucker
wenig Salz, Pfeffer

Alle Zutaten bis auf das Öl pürieren.
Das Öl langsam zu einer sämigen Sauce vermischen.
Verfeinern mit Kräutern.

Rezept aus www.raps.ch

Italienischesalatsauce mit Raps

2-3 Zweige Petersilie, Basilikum, Dill und Kerbel
1 EL Senf
1.5 dl Balsamico
0.5 dl Gemüsebouillon
1.5 dl Appenzeller's Rapsöl
1 TL brauner Zucker
wenig Salz, Pfeffer

Die Kräuter grob vorhacken.

Alle Zutaten zu einer sämigen Sauce pürieren und würzen.

Rezept aus www.raps.ch

Knäckebrot mit Raps

2-3 Zweige Petersilie, Basilikum
1 dl Sesamsamen
1 dl Appenzeller's Rapssamen
1 dl Sonnenblumenkerne
1 dl Leinsamenschrot
1 TL Salz
1 dl Maizena
½ dl Appenzeller's Rapsöl
2 dl kochendes Wasser

Alle trockenen Zutaten mischen.

(nach eigenem Geschmack evt. weitere Zutaten hinzufügen)

Öl begeben, dann mit kochendem Wasser alles gut mischen.

15 Min.stehen lassen.

Auf ein mit Backpapier belegtes Blech gebe und flach ausstreichen.

Mit wenig Salz bestreuen.

Ca. 1 Std.bei 150°C backen.

Auskühlen und in Stücke brechen.