

Baumnußkuchen

250 g Butter	
250 g Zucker	
1 Vanilleschote	
1 Prise Salz	
4 Eier (Zimmertemperatur)	zusammen schaumig rühren verquirlen und nach und nach unter die aufgeschlagene Butter rühren
140 g Mehl	
1 Päckchen Backpulver	sieben und mit
140 g gemahlene Baum- nüssen und 1 TL Ingwer	trocken mischen und unter die Butter- masse heben
2 cl Rum	beimischen und den Teig in eine ausge- fettete, mit Mehl bestäubte Keksform geben
Backen	im vorgeheizten Ofen (Umluft 180 °) ca. 40 Minuten.

Baumnußmehl-Kaffeewürfel

250 g Baumnußmehl	Alles zu einem Teig zusammen kneten, aus- wallen ca. 7 mm dick. 24 Std. trocknen lassen.
250 g Puderzucker	
2-3 EL heissen starken Kaffee	Glasieren. In kleine Würfel schneiden, bevor die Glasur ganz trocken ist.
Glasur aus 100 g Puderzucker u. 2 EL heissen starken Kaffee.	Im Kühlschrank aufbewahren.

Pressaufträge oder Produktebestellungen

Ihre Baumnüsse verarbeiten wir in der Oele Münsingen zu feinem Nussöl. Der Presslohn beträgt Fr. 5.00 pro kg Nusskerne. Ein Presstermin muss vorher telefonisch vereinbart werden.

Telefon 031 721 71 95 Oele Münsingen (nur am Dienstag bedient)

Unser Nussöl und Nussmehl kann in den Claro Weltläden bezogen werden.

Claro Weltladen, Hintergasse 3, 3110 Münsingen, Tel. 031 721 78 02
Claro Weltladen, Bahnhofstr.9, 3506 Grosshöchstetten, 031 711 55 11



Verein Freunde der Oele Münsingen

Allerlei Rezepte mit unserem feinen Nussmehl

Oeli-Brot (Variante I)

100 g Baumnußmehl	Mehl, Haselnüsse und Salz in einer Schüssel vermischen.
450 g Dinkel- oder 5-Kornmehl	
450 g Weissmehl	
100 g geriebene Haselnüsse	Hefe in lauwarmer Milch auflösen, Baumnußöl und aufgelöste Hefe der Mehlmischung beifügen. Den Teig kneten und solange Wasser zufügen, bis er sich von der Schü- ssel löst und an den Händen nicht mehr klebt. Kneten..., kneten....!
6.5 dl lauwarmes Wasser	
40 g Hefe	
4 gestrichene TL Salz	
2 TL Nussöl	

Den Teig in der Schüssel mit einem nassen Tuch bedeckt 1 ½ Stunden aufgehen lassen. Runden oder länglichen Laib formen. Nach Wunsch vor dem Backen in Sesam- oder Sonnenblumenkernen drehen. Auf der zweituntersten Rille bei 200° im vorgeheizten Ofen ca. 40-60 Minuten backen.

Nusskuchen

1 Becher Nidle	Alles zu einer Masse vermischen.
1 Becher Zucker	Die Grösse des Bechers bestimmt die Grösse des Kuchens.
1 Becher Nussmehl	
1 Becher geriebene Haselnüsse	auswallen, auf rundes Blech ge- ben und die Masse darauf vertei- len.
1 Kuchenteig	ca. 30 Minuten bei 200 °
Backen	Variante: Teigboden mit etwas Johannisbeergelée oder einer anderen säuerlichen Konfitüre bestreichen.

Gâteau au Nillon „Nillon“ ist der welsche Ausdruck für Nusstrester

1 Kuchenteig	Rundes Kuchenblech (Ø 30 cm) nehmen.
1 Tasse Nussmehl	Kuchenteig auswallen und mit Seitenrand
2 ½ dl Milch	in Kuchenblech einpassen. Teigboden mit
150 g Zucker	Konfitüre (Johannisbeer oder Himbeer)
20 g weiche Butter	bestreichen oder statt Konfitüre Rosinen
½ Tasse Nidle	auf den Teigboden verteilen. Restliche
1 Eigelb	Zutaten miteinander vermischen und auf
2 EL Mehl	den Teigboden verstreichen.
2 geriebene Aepfel	
1 Prise Salz	Bei 200° C während 30 Minuten backen.

Tourte aux Noix Rezept aus dem Périgord

200 g Baumnüsse gehackt	Den Teig mit Mehl, Zucker, Butter (oder Oel) und Hefe kneten und mit dem nötigen Quantum Wasser die Konsistenz eines Brotteigs schaffen. Nach tüchtigem Kneten die Nüsse und die Dörrpflaumen einarbeiten. Eine flache Torte formen. In der Wärme aufgehen lassen. Im Ofen bei Mittelhitze einschieben und während 45 Min. backen.
380 g Mehl (ein Teil Nussmehl)	
80 g geschmolzene Butter	
50 g Zucker	
1 Prise Salz in lauwarmes Wasser	
100 g Dörrpflaumen, entsteint, nachdem sie im Tee eingeweicht waren	
10 g Hefe in Wasser aufgelöst	

Trimsteiner-Nussbrot

1 Kg Mehl (Ruch-, Bauernmehl oder gemischt)	Alles zu einem Teig vermengen. Wasser so dosieren, dass der Teig die richtige Konsistenz erhält. * Nur dann Zucker zufügen, wenn das Brot zu Kaffee oder Tee serviert wird. Bei ca. 210 ° C 30-40 Min. backen.
1 EL Salz	
6 dl lauwarmes Wasser	
40 g Hefe	
2-3 EL Zucker*	
200 g gehackte Baumnüsse	

Vera's Baumnuss-Herzen

200 g Mehl	Alle Zutaten zu einem geschmeidigen Teig verkneten, in Folie gewickelt ca. 30 Min. kühlstellen. Anschliessend Teig auf leicht bemehlter Arbeitsfläche dünn auswallen. Gleich viel grosse und kleine Herzen ausstechen.	
50 g Nussmehl		
125 g Butter		
75 g Puderzucker		
1 Ei		
1 Prise Salz		
1 Eigelb		Zusammen mischen, die kleinen Herzen damit bestreichen und alles im vorgeheizten Ofen bei 180° C ca. 12 – 15 Min. backen.
2 EL Rahm		

60 g Baumnusskerne fein gehackt	Alles in kleiner Pfanne mischen, aufkochen und ca. 2 Min. unter ständigem Rühren kochen. Diese Füllung in die Mitte der noch heissen grossen Herzen verteilen. Je ein kleines Herz darauf drücken. Kalt werden lassen und dann mit Puderzucker bestreuen.
30 g Zucker	
10 g Butter	
1 EL Orangeat, fein gehackt	
3 EL Rahm	

Oele-Brot (Variante II)

1 kg Weiss- oder Ruchmehl	Mehl, Nussmehl und Salz vermischen. Hefe in lauwarmem Wasser auflösen und zum Mehl geben. Kneten, kneten, kneten! Den Teig um das Doppelte gehen lassen und die Brote formen.
1 Tasse Nussmehl	
1 Hefewürfel (40 g)	
2 TL Salz	
1 TL Nussöl	
6 dl warmes Wasser oder Milch	

Im vorgeheizten Ofen bei 200° C cirka 45 bis 50 Minuten backen. Besonders gut soll es sein, wenn man noch Trockenfrüchte und Nüsse beifügt. Probieren lohnt sich!