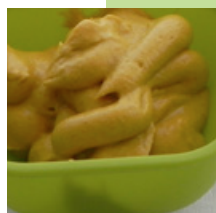




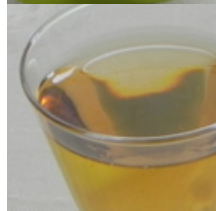
Zutaten

1 Beinschinken, am besten entbeinter Bauernschinken ca. 1,5–3 kg



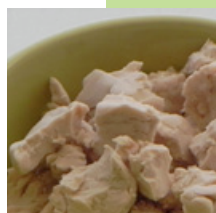
Marinade:

**6 EL milder Senf
1 EL Zucker
2 EL Weisswein**



1–3 kg Ruchbrotteig (1 kg Teig pro Kilogramm Schinken)

**Zutaten für den Brotteig für 3 kg Schinken:
3 kg Ruchmehl
1,8 l Wasser
42 g Trockenhefe oder 150 gr Frischhefe
3 EL gestrichen Salz**



Finish:

**1 Ei
etwas Wasser**



Thurgauer Brotschinken

Thurgauer Brotschinken ist das ideale Party-Rezept. Denn man kann das Gericht gut vorbereiten, ausserdem ist es bei Jung und Alt beliebt und reicht für viele hungrige Mäuler.

Schinken vorbereiten: Ob Sie den Schinken vorgekocht oder roh in den Teig einpacken, ist Geschmackssache. Falls Sie vorkochen lautet die Faustregel: 1 Std. für das erste Kilo, ½ Std. für jedes weitere Kilo. Also muss z. B. ein 2 kg Schinken 1½ Std. gekocht werden. Achtung, das Wasser darf nicht kochen! Der Schinken muss knapp unter dem Siedepunkt ziehen. Das Vorkochen verkürzt die Backzeit etwas, entzieht dem Fleisch aber auch Räucheraroma, Salz und Fett.

Marinade: Senf, Zucker und Weisswein gut mischen. Den Schinken damit bestreichen.

Brotteig:

- *Brotteig vom Beck:* Wenn Sie den Brotteig beim Beck bestellen, dann rechnen Sie mit 1 kg Teig pro Kilogramm Schinken, so haben Sie auch für die Verzierung noch etwas vorrätig.
- *Brotteig selber herstellen:* Mehl auf den Tisch geben. Trockenhefe und Salz dazu geben und alles gut vermischen. (Wenn Sie Frischhefe verwenden, diese in etwas lauwarmes Wasser bröseln und einweichen.)
- In der Mitte des Mehlberges eine Mulde formen und das lauwarme Wasser hineingeben. Das Mehl langsam von aussen nach innen verarbeiten, und solange kneten bis ein geschmeidiger Teig entsteht. Nun den Teig über die Tischkante schlagen.
- Danach den Teig in eine Schüssel geben, mit einem Tuch zudecken und an einer warmen Stelle 1 Stunde lang aufgehen lassen.
- Den fertigen Teig zu einem Ball formen und ein Kreuz einschneiden. Die vier Ecken nach aussen legen und das Ganze auf 1 cm dick auswallen.
- Etwas Teig für die Verzierung beiseitelegen.
- Den Teig mit dem verquirlten Ei bestreichen, den Schinken mit der Oberseite nach unten darauflegen und gut einpacken. Die Ränder mit Wasser leicht befeuchten und fest zusammendrücken. Das Paket mit dem Verschluss nach unten auf ein Backblech legen.
- Den Restteig auswallen und z. B. mit Guetzliförmchen Verzierungen ausstechen. Die Verzierungen mit etwas Wasser bestreichen und auf den eingepackten Schinken kleben.
- Alles weitere 30 Minuten stehen lassen.
- Dann 4 Stunden im auf 170 Grad vorgeheizten Backofen backen. Wenn nötig nach einiger Zeit mit Aluminiumfolie abdecken.
- Ofen abstellen und den Schinken noch 10 Minuten darin belassen.

Zu jeder Schinkentranche etwas Brotkruste mitservieren. Dazu passt ausgezeichnet ein Kartoffelsalat.

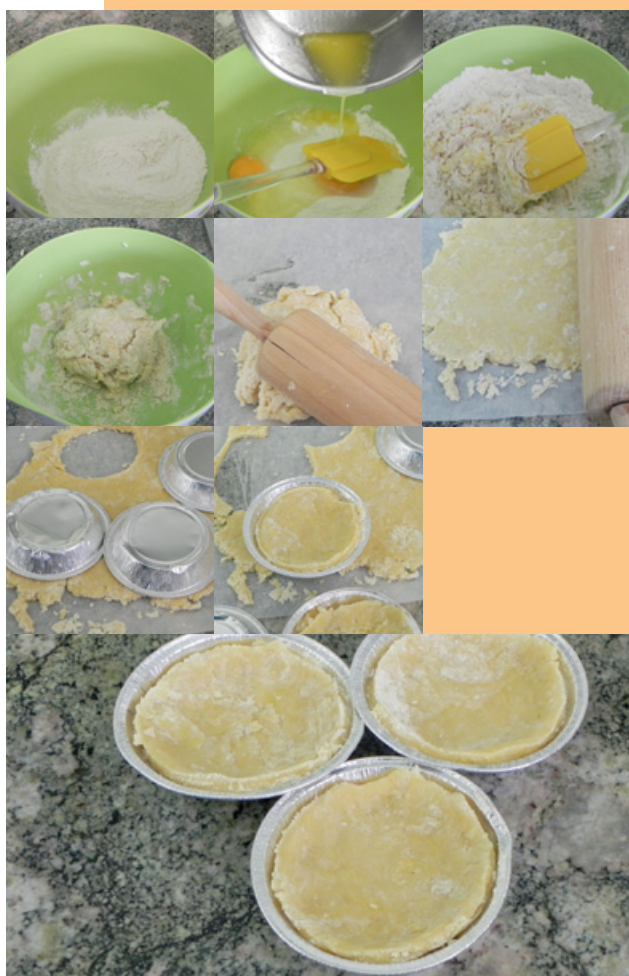
Zutaten

250 g Mehl
5 Eier
2 EL Wasser
30 g Butter, zerlassen

250 g Mandeln
125 g Zucker
2 EL Zitronensaft

Törtchen Förmchen

Backofen auf 200 Grad vorheizen.



Mandeltörtchen

Süsse Kostbarkeit! Das Mandeltörtchen-Rezept ist sehr alt und wurde in der Schweiz schon im Mittelalter zubereitet. Der Teig und der Belag reichen für mehrere kleine Törtchen.

Zubereitung

Teig

→ Das Mehl in eine Rührschüssel sieben, 2 Eier, 2 EL Wasser, die zerlassene Butter zugeben und den Teig durchkneten, bis er trocken ist. Etwa zentimeterdick ausrollen und 12 kleine Kreise ausstechen, in ausgefettete Törtchen Förmchen geben und die Ränder hochdrücken.

Füllung

→ Die restlichen 3 Eier mit dem Zucker und dem Zitronensaft verrühren, nach und nach die Mandeln zugeben und weiter rühren bis eine cremige Masse entsteht.

→ Die Crème in die Törtchen verteilen.

Im vorgeheizten Ofen etwa 40–45 Minuten auf 200 Grad backen, bis die Ränder knusprig braun sind.