

Annelieserl (Hefeschnecken) von Barbara Diessl



(Rezept von Barbara Diessl (Barbaras Welt) , Fotos von Sabine Gratwohl)

ZUTATEN

630 g Mehl FORICHER T55 oder dein Lieblingsmehl

5 Eier

HEFEMILCH

1/2 Hefe

1 El Zucker

1/2 Tasse warme Milch

Gehen lassen 5-10 Minuten

VANILLEMILCH

1 1/2 Tassen Milch

4 El Zucker

6 Pck VZ

FÜLLUNG

220 g Butter

4 El Zucker

1 Pck VZ

ZUBEREITUNG

Das Mehl gesiebt in die Schüssel geben

In der Mitte vom Mehl eine kleine Grube machen und die gegangene Hefemilch dort hineingeben

Nun die Eier dazu geben und den Teig mit dem Knethaken gut verkneten

Den Teig gute 40 Minuten abgedeckt gehen lassen

Den Teig zu einem Rechteck

ca 1 cm ausrollen

Die Butter und den Zucker schaumig schlagen

Die Buttermischung gleichmäßig auf den Teig streichen und im Anschluss vorsichtig zu einer Rolle rollen
Die Rolle in ca 4 cm Breite Stück schneiden
In eine mit Butter gefettete Form hochkant stellen und weitere 45 Minuten gehen lassen
Bei Ober/ Unter Hitze auf 180 Grad ca 30 Minuten backen
NACH DEM BACKVORGANG
Die Vanille Milch gut erhitzen bis der Zucker komplett aufgelöst ist
und direkt nach dem Backvorgang mit der Flüssigkeit bestreichen



Habt ganz viel Spaß bei der Zubereitung
aber VORSICHT

Schmeckt nach mehr 🍷

Liebe Grüße

Barbara 💕💕

Sahne Brioche



Rezept und Bilder zur Verfügung gestellt von Irene Heberer

Zutaten und Zubereitung

- 530 g Mehl
- 100 g Zucker
- 1/2 Würfel frische Hefe
- 250 ml warme Sahne
- 1 TL flüssige Vanille
- 1 Prise Salz
- 2 Eier + 1 Eiweiß
- 1 Eigelb
- 1 EL Milch
- 2 EL Mandelblättchen (Ich nehme etwas mehr)
- etwas Mehl zum ausrollen

Für den Hefeteig, Mehl, Zucker, Hefe, warme Sahne, flüssige Vanille, Salz, 2 Eier und 1 Eiweiß zu einem Teig verkneten.

Teig in eine Schüssel geben, abdecken und an einem warmen Ort ca. 1 Stunde gehen lassen.

Den Teig auf einer mit Mehl bestäubten Arbeitsfläche noch einmal von Hand durchkneten, zu einem Rechteck ausrollen und von der langen Seite her aufrollen. In ca. 1 – 1,5cm dicke Scheiben schneiden, die Scheiben in eine mit Backpapier ausgelegte runde Form stellen (siehe Bilder) abgedeckt nochmal an einem warmen Ort ca. 1 Stunde gehen lassen.

Eigelb mit der Milch verquirlen und die Brioche mit einpinseln, mit Mandelblättchen bestreuen, im vorgeheiztem Backofen bei 180°, 20-25 Minuten backen.

Was ich schon gemacht habe, ist die Teigplatte vor dem einrollen mit flüssige Butter bestreichen und mit braunem Zucker bestreuen, eventuell auch mal mit Zimtzucker bestreuen Die Brioche unbedingt brechen und nicht schneiden, habe ich gelernt 😊



Abwandlung von Sabine Gratwohl

da wollten unbedingt Schokostückchen mit in den Teig und ich als Schokaholic finde das natürlich ganz klasse



Fluffige Marmeladenröllchen



Rezept und Bilder von Claudia Kraft auf CC umgeschrieben.
Originalrezept von Divi TV

Zutaten

550g Mehl (hier Manitoba)

280g Milch

90g Butter

70g Zucker

1/2Tl Salz

1 Ei

25g frische Hefe (11-12g Trockenhefe)

Marmelade oder Nutella zum Füllen

Zubereitung

Milch lauwarm erwärmen und Hefe darin auflösen. Mehl, Milch/Hefemischung, Zucker und Ei gut vermischen.

Wer eine gute Küchenmaschine hat, knetet den Teig mit der Maschine.



Butterstücke und Salz dazu geben und weiter kneten bis ein glatter Teig entsteht. Ich habe ca 8-10min auf minimum mit meiner Kenwood geknetet.

Den Teig abgedeckt gehen lassen. Wer mag und eine kochende Küchenmaschine hat, kann nun den Teig in der Schüssel lassen, den Spritzschutz oder ein Tuch drüber legen und auf 30C ca 50min mit Kochintervall III den Teig rasten lassen.

Danach vorsichtig rausnehmen und nicht mehr kneten. Mit den Händen etwas flach drücken und da 5-6 mm dick ausrollen. Danach den Kreis wie eine Torte in Stücke teilen. Je nach gewünschter Größe bis zu 16 Teile möglich. Jedes dieser Teile einzeln zu Kugeln formen und schleifen. Abgedeckt für ca 10min stehen lassen. Zum Abdecken eignet sich ein groß Plastiksack.



Jede Kugel nun eher länglich ausrollen und mit welcher Fülle man möchte füllen. Dafür den linken und rechten Rand in die Mitte klappen und von unten nach oben einrollen. Am besten beim ersten Einschlag von unten etwas andrücken, sodaß die Fülle im Teigstück bleibt. Ich habe die Hälfte mit selbstgemachter Marmelade und mit Nutella gemacht.

Tipp: gekaufte Marmelade ist fester und rinnt somit weniger aus.

Die Röllchen auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen (Achtung gehen stark auf, Abstand einhalten!) und mit etwas Wasser bestreichen. Nun an einem warmen Ort (kann auch das Backrohr mit ca 40 C gehen lassen. Ich denke ca 1h. Je nachdem wie groß die Röllchen aufgegangen sind. 1 Dotter mit ca 2 EL Wasser vermischen und die Röllchen damit bestreichen.



Jetzt alles auf 180 O/U ca 18 bis 20 Minuten backen. Wenn ihr es glänzend mögt, dann ein Stück Butter auf eine Gabel oder einen Spieß geben und alle Röllchen einschmieren. Wer noch mag kann diese mit Zucker oder Mandeln bestauben.

Vanilleschnecke



Bild und Rezept von Ulrike Holzenleuchter

Zutaten und Zubereitung

500g Mehl
250 ml Milch
70 g Zucker
70 g Butter
2 Eier M
1/2 Päckchen. Hefe
1 Vanillezucker

Alles 15 min rühren lassen, halbe Stunde ruhen. Ausrollen und mit der kalten Vanillecreme von Oetker bestreichen. Rollen und Stücke schneiden und in die Form schichten. Ofen auf 180 Grad 30 min. backen 😊 ☑

Pudding-Streuselkuchen aus Hefeteig



Rezept und Bild von Sigrid Gasser

Zutaten

Boden

- 100 Gramm weiche Butter
- 75 Gramm Zucker (anteilig daran Vanillezucker)
- 1/2 Teelöffel Salz
- 1 Tüte (oder 1/2 Würfel) Hefe
- 100 ml warme Milch
- 340 Gramm Mehl
-

Füllung

- 800 ml Milch
- 2 Tüten Vanillepuddingpulver
- 4 bis 6 Esslöffel Zucker (je nachdem, wie süß ihr mögt)
-

Streusel

- 300 Gramm Mehl
- 250 Gramm weiche Butter
- 150 Gramm Zucker (anteilig Vanillezucker)

Zubereitung

1. Hefeteig zubereiten (mit Knethaken)
2. Dafür Milch mit Zucker und Hefe verrühren
3. Mehl, Butter und Salz hinzugeben
4. gründlich durchkneten
5. abgedeckt ca. 30 Minuten gehen lassen
6. Anschließend auf dem gefetteten Blech verteilen und erneut 30 Minuten gehen lassen
7. Pudding nach Anleitung kochen
8. im Kühlschrank auf ca. Zimmertemperatur abkühlen lassen
9. Streusel aus Zucker, Butter und Mehl kneten (evtl. im Multi)
10. ebenfalls in den Kühlschrank stellen zum rasten lassen
11. Ofen auf 200 Grad vorheizen
12. Abgekühlten Pudding durchrühren und gleichmäßig auf dem Boden verteilen
13. Streusel auf dem Pudding verteilen
14. Kuchen bei 200 Grad rund 30 Minuten backen bis die Streusel goldbraun sind
15. Kuchen abkühlen lassen
16. mit Puderzucker bestreuen

Als Abwandlung kann man noch Obst nach Wahl auf den Pudding geben.

Grittibänze **(Stutenkerl/Weckmann)**



Bilder und Rezept von Gabriela Jordans

Zutaten und Zubereitung

2-3 grosszügige EL LM (Livieto Madre)

5g Frischhefe

1EL Zucker

60g Butter

280ml Milch

(wer kein LM hat nimmt 1/2 Würfel Hefe mehr und 300ml Milch statt 280ml)

Kochschutz und Knethaken montieren

In die Schüssel geben und bei 35°C ca. 5 min rühren

500g Mehl

1,5 TL Salz

Temperatur auf 0 stellen. Mehl und Salz mischen und in die Schüssel geben. Spritzschutz montieren und erst bei langsamer Stufe 2 minuten kneten, danach 3 Minuten auf Stufe 1.

Teig in der Schüssel lassen, mit dem Spritzschutz zugedeckt lassen und für 3 Stunden gehen lassen.

1 Eigelb

Grittibänzen formen auf das Backblech legen und mit einem Tuch abdecken und nochmals 20 min gehen lassen.

Mit Ei bestreichen.

Ofen auf 200°C Ober / Unterhitze vorheizen.

Sobald der Ofen die 200°C erreicht hat, Blech in den Ofen schieben und 20 Minuten backen.

Ich habe aus dem Teig 8 Grittibänzen geformt, wenn man weniger, also grössere macht eventuell etwa länger backen.



Schoko Franzbrötchenkranz



Bilder und Rezept von Linda Peter

Zutaten

Teig:

500 g Mehl
1 Würfel Hefe
50 g Zucker
50 g zimmerwarme Butter
1 Ei
1 Prise Salz
250 ml Milch
etwas Zitronenabrieb
150 g Butter

Fülle:

2 EL Kakao, 1 TL Zimt, 100g Blockschokolade grob gehackt, 50 g braunen Zucker und 70 g flüssige Butter. Alles mit der flüssigen Butter mischen (mit dem Flexi und Temperatur)

Zubereitung

Teig in der CC wie gewohnt herstellen und diesen dann 30 Minuten gehen lassen, danach nochmals von Hand durchkneten.



Auf einer bemehlten Fläche zu einem Rechteck ausrollen. Die

Hälfte des Teiges mit 150 g in Scheiben geschnittene Butter belegen. Die andere Teighälfte darüber legen und die Ränder fest zusammendrücken. Mit Folie abdecken und für ca. 20 Minuten in den Kühlschrank legen.

Den Teig wieder zu einem Rechteck ausrollen und von der schmalen Seite 1/3 über den Teig klappen, danach von der anderen Seite 1/3 über das erste Drittel legen. Somit entstehen 3 Teigschichten. Den Teig wieder abdecken und kühl stellen.

Nun wieder zu einem Rechteck ausrollen und beide schmale Seiten zur Mitte einschlagen, dass die Kanten zusammentreffen. Und die Hälfte des Teiges noch einmal darüber klappen. In Folie wickeln und für 15 Minuten kühl stellen.

Diesen Vorgang nennt man tourieren.

Durch das Falten entstehen viele Schichten, die das Franzbrötchen schön locker und luftig werden lassen. Auf diese Weise entstehen 12 Butter- und 24 Teigschichten. Also insgesamt 26.

Ich hab das ganze beim Auswärtskochen und zeigen gemacht, drum hatt ich keine Zeit von diesem Vorgang Bilder zu machen ... beim nächsten Mal daheim liefer ich diese nach 😊 ☐

Genauso wird es mit Blätterteig gemacht, nur wird dieser öfters touriert und besteht aus keinem Germteig.

Dein Plunderteig zu einem Rechteck ausrollen und mit Wasser bestreichen.

Mit der Schokozimtfüllung bestreichen und von der Längsseite aufrollen. Die Nahtstelle sollte unten sein. Mit einem Teigspatel ungefähr 5 cm breite Stücke abschneiden, diese sollten Trapezförmig sein wie auf dem Bild. Dann mit einem Kochlöffelstiel parallel zu den Schnittkanten mittig eindrücken(kann man auch mit der Handkante machen) Die Franzbrötchen in eine mit Backpapier ausgelegte Kuchenform im Kreis setzen, ich habs in der Größe von der Multifry gemacht da ich sie da drin gebacken habe. Dann abgedeckt an einem warmen Ort für 15-20 Minuten gehen lassen. Danach mit Milch bestreichen.

Den Backofen auf 190 Grad Ober- und Unterhitze vorheizen.
Den Franzbrötchenkranz ca. 25 Minuten backen.
In der Multifry Kuchenfunktion Stufe 2 ca 25 Minuten



Stuten



Rezept und Bilder zur Verfügung gestellt von Claudia Balicki

Zutaten (Rezept für 2 Stück Kastenform 25cm)

600 g Milch

100 g Butter

24 g Hefe (Wenn der Teig länger gehen kann gern weniger Hefe)

1000 g Mehl (wer möchte : 700g WM 550 und 300g WM 1050)

16 g Salz

80 – 100 g Zucker

Zubereitung

Milch mit Butter in der CC bei 30° C erwärmen bis die Butter geschmolzen ist.

Hefe zerbröseln und in der Milch auflösen.

Mehl, Salz und Zucker dazugeben und mit dem Knethaken verrühren. Dann ca. 8-10 Min auf Min-1 kneten, bis der Teig sich von der Schüssel löst.

In 2 Brote teilen und in 2 mit Backpapier ausgekleidete Formen geben. Ca. 1,5 Stunde im Warmen gehen lassen. Ich habe im Backofen die Lampe angemacht. Oder evtl. auf der Heizung.

Ofen auf 180 Grad O/U vorwärmen, 50-60 Minuten backen. Evtl. vorher abdecken, damit nicht zu dunkel wird



Abwandlungen

Variation 1 von Claudia Balicki

Für 1 ! Stuten:

Wer mag, weicht ca 100 Rosinen in ca. 2-3 Eßl. in Amaretto oder Rum ein und püriert diese in der GM. Dann mit dem Knethaken vorher unterkneten bis sich das richtig verbindet.



aus dem

Variation 2 von Viktoria Grubmüller

Den Teig als Brötchen verarbeiten , diese kann man dann auch

je nach Geschmack mit Nüssen , Schokolade oder Rosinen füllen.

Backzeit für die Brötchen ist 15 Minuten



Valentinstagsherz



Fotos Gisela M.

Anmerkung:

Ich habe das Herz nach einem italienischen Rezept gemacht,

fand aber, dass unser Hefezopf Teig von [hier/3. Rezept](#) lockerer ist. Daher hier die umgeschriebene Version. Ausprobiert in dieser Variante habe ich es noch nicht, bin aber sehr zuversichtlich, dass es klappt. Über Feedback freue ich mich ☐

Zutaten und Zubereitung:

500 g Mehl Type 550

0.75 EL Salz in einer Schüssel mischen

0.5 Würfe Hefe (ca. 20 g), zerbröckelt (Alternativ 10 gr. Hefe + 1 gehäufte EL LM)

1 TL Zucker

60 g Butter, in Stücken, weich

1 ausgekratzte Vanilleschote

300 ml Milch, lauwarm zugeben.

Den Teig in der CC mit Knethaken auf Stufe min ca. 10 Min. kneten. Teig halbieren und eine Hälfte zu einer Kugel formen in eine andere Schüssel mit einem feuchten Tuch abdecken und bei Raumtemperatur ca. 1,5 Std. aufs Doppelte aufgehen lassen.

Die andere Hälfte mit

30 gr. Kakao und

2 EL Milch

kneten lassen, bis alles eingearbeitet wird. Bei Bedarf noch etwas Milch zugeben. Dann auch hier Teig zu einer Kugel formen und ebenfalls mit einem feuchten Tuch abdecken und bei Raumtemperatur ca. 1,5 Stunden auf das Doppelte aufgehen lassen.

Beide Teige zu Strängen formen und in eine eingebuttrte (oder mit Backtrennspray gesprühte) Herzform füllen. Entweder je eine Schicht hell, dann eine dunkel. Oder man wickelt vorher hell und dunkel zusammen und füllt sie dann ein.



Ich hatte noch Teig übrig und habe auch noch gemischte Formen gemacht.



Wer mag, bestreicht den Teig mit 1 Eigelb, ich habe ihn nicht bestrichen, da ich hoffte, dass der Kontrast hell-dunkel dann besser rüberkommt.

30 Minuten gehen lassen.



Backen: 28 Minuten/180 Gr/Ober-/Unterhitze.

Neujahrskringel mit Mandelfüllung



Fotos Sonja Weber

Rezept von Friedas genialen Hefezopf und von Sonja Weber in einen Neujahrskringel abgewandelt

Zutaten:

Hefeteig:

500g Universal Mehl/Mehl Type 405

250 ml Milch (lauwarm)

40g Kristallzucker

1 Pkg. Trockengerme/Trockenhefe

75g Butter

7g Salz

1 Ei

Füllung:

100g Milch

150g Mandeln gemahlen

35g Kristallzucker

1 Schuss Rum

1 Pkg. Vanillezucker

4g Zimt

25g Marillenmarmelade

10g Honig

Zubereitung:

Hefeteig:

Milch, Ei, Zucker, Hefe und Salz miteinander vermengen. Dann das Mehl rein sieben. 3 Minuten langsam kneten (Knethaken), 7 Minuten schnell kneten. Zum Schluss noch die Butter unterkneten. Teig gehen lassen bis sich die Menge verdoppelt hat.

Füllung:

Milch erhitzen, die restlichen Zutaten unterrühren und ziehen lassen (Flexielement).

Den Teig in vier gleich große Teile teilen. Jeden Teig rechteckig ausrollen, mit Fülle bestreichen, einrollen, in der Mitte durchschneiden und Kringel formen.



Backofen auf 180 Grad O/U vorheizen. In der Zwischenzeit können die Kringel nochmal gehen.

Wenn der Backofen heiß ist mit Wasser besprühen und Hagelzucker draufstreuen. Auf mittlerer Schiene ca. 30 Minuten backen.

Gutes Gelingen ☐