

Hefe-Guglhupf



Fotos Stine Helm. Rezept ursprünglich von den Backschwestern und von Stine Helm abgewandelt

Zutaten:

500 g Mehl 405er

5 gr Hefe

100 ml Milch

120 g Zucker

1 Prise Salz

4 Eier Größe M

200 g Butter

300 g Johannisbeeren (alternativ könnten auch Heidelbeeren, Kirschen o.ä. gehen)

Zubereitung:

Für den Vorteig:

Von den angegebenen Mengen 50 ml Milch , 1 EL Zucker und 2 EL Mehl abnehmen, zusammen mit Hefe mischen und mindestens 2 Stunden an einem warmen Ort gehen lassen. Geht direkt in der Kenwood Schüssel, ohne Temperatur.

Wenn der Vorteig reif ist (viele Bläschen) das restliche Mehl, die Milch, den Zucker und die Prise Salz zugeben und mit dem

K-Haken verrühren auf min. Danach werden die Eier einzeln zugegeben. Danach auf Flexi umsteigen und die weiche Butter nach und nach unterrühren. Es ergibt einen weichen glänzenden Teig. Ganz am Schluss wieder mit dem K-Haken die Johannisbeeren unterheben.

Die Masse in eine gebutterte Gugelhupfform (z.B. NordicWare) geben und in der Form nochmals mindestens eine Stunde an einem warmen Ort gehen lassen (Gärapparat bei 28 Grad) gehen lassen. Das Volumen wird nur etwas mehr, weil der Teig schwer ist.



Den Backofen auf 175 Grad Ober- und Unterhitze vorheizen.

Den Gugelhupf bei 175Grad O/U 50 Minuten backen lassen.
Nach dem Backen in der Form erkalten lassen.



Der Kuchen ist wenig süß, dank der sauren Beeren. Wer das nicht mag, mehr Zucker in n den Teig oder Puderzucker oben drauf.



Cassis Balsamico / Schwarze

Johannisbeer Balsamico



Fotos und Rezept zur Verfügung gestellt von Claudia Kraft

Zutaten:

500 g schwarze Johannisbeeren/Cassis

100 g Zucker

1 Prise Meersalz

500 ml Balsamicoessig weiß

1 Stange Zimt

5 Nelken

5 Körner Piment

Zubereitung:



Johannisbeeren waschen und mit Zucker vermischen und etwas mit der Gabel zerdrücken.



1h stehen lassen, dann mit allen Zutaten vermischen und mit Flexielement leicht aufkochen.



15min köcheln lassen. Ich habe die Masse nur durch ein feines Sieb gegossen. Mulltuch geht auch. Beerenpresse war mir der Aufwand nicht wert, da es recht gut verkocht wurde.



Schmand-Johannisbeertorte



Rezept und Foto zur Verfügung gestellt von Lydia Schüler

Zutaten:

Mürbteigboden:

125 g Butter

110 g Zucker

etwas Vanillezucker

1 Ei

250 g Mehl

1 Msp. Backpulver

0,5 l Milch

2 Päckchen Puddingpulver Vanille

200 g Zucker

Etwas Zitronen

3 Becher Schmand (600g)

Johannisbeeren (frisch oder TK)

Sahne oder Patisseriecreme zum Dekorieren

Zubereitung:

Mürbteig:

Mehl in den Multi, alle anderen Zutaten vom Mürbteig oben drauf und auf 3-4 kurz durchhacken lassen....

Teig in Springform oder Backring drücken (ohne einen hohen Rand hochzuziehen).

Flammeri:

Flammeri aus Zutaten kochen und auskühlen lassen (z.B. mit Flexi oder herkömmlich auf dem Herd).

Abkühlen lassen, mit Schmand verrühren.

Auf den Mürbteig geben, eine Schicht
Johannisbeeren darauf geben (frisch oder TK)
Bei 180-200 Grad ca 60 min backen...

Kuchen in der Form erkalten lassen, und mit rotem Tortenguß
überziehen (ich nehm lieber Johannisbeersaft von meinen
Beeren...).

Vollständig erkalten lassen und mit Schlagsahne
(Ballonschneebesen) oder Pattiseriecreme ausdekorieren....

Guten Appetit!