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.

Zwetschgen – Pfirsich Kompott

Rezept und Bild von Elvira Preiß

Zutaten

ca 1,5 kg Zwetschgen entsteint
ca 1 kg Pfirsiche entsteint
500g Zucker
1 Schuß Rum
1 Vanillstange
1 TL Zimt

Zubereitung

Zwetschgen und Pfirsiche durch den Würfler lasser oder klein schneiden

restliche Zutaten zufügen und mit dem Koch Rühr Element ca 20 Minuten weich kochen , ich wollte das die Pfirsiche noch etwa Biss haben.

Kochend in sterile Gläser füllen und sofort heiß verschließen .

Ich habe das ganze auch noch als Marmelade gemacht mit Gelierzucker 2:1 und dann aber fein püriert.

Mandelstangerl

Rezept und Foto von Angelika Haindl

Zutaten:
300 gr. Mehl (405)
3 TL Backpulver
150 gr. Zucker
1 Ei
1 Eigelb (das Eiweiß gleich in ein Gewürzmühlenglas geben)
150 gr. Fett (Butter)
Etwas Vanillemark, wenn vorhanden, ansonsten 1 Vanillezucker

Deko:
säuerliche Marmelade
Schokokonvertüre
ca. 150 gr. Mandelblättchen

Zubereitung:
Man mischt alles (bis auf das übrige Eiweiß!) in der Schüsseler CC, ich hab den K-Haken genommen, nach ca. 2 Minuten ist alles optimal verrührt.
Den Teig kalt stellen, ca. 1/2 Stunde.

Die Hälfte des Teigs (danach die zweite Hälfte) ausrollen und kleine Stangen schneiden. ca. 1 cm x 8 cm bzw. ganz nach Belieben.

Die Streifen auf Backpapier legen, das Eiweiß in der Gewürzmühle aufschlagen (ca 40 Sekunden, es soll nicht steif werden!) und dann mit Pinsel die Teigstreifen bestreichen. Die Mandelblättchen darauf geben.

Ca. 10 Minuten auf 190° backen, ich verwende 4D-Umluft bei meinem Herd. Die Stangerl sollen goldgelb sein.

Sofort danach mit saurer Marmelade (bei mir war es selbstgemachte Holunderblütenmarmelade) bestreichen und immer zwei Stangerl zusammenkleben.

Wenn die Stangl erkaltet sind, dann ein oder beide Ende/n in Schokolade tauchen.

Baumkuchen

Rezept und Foto von Kerstin Hinz

Zutaten:
9 Eier
375 gr Butter
1 Vanilleschote (Mark davon)
3-4 EL Rum
375 gr Zucker
150 gr Speisestärke
1 Pck Backpulver
225 gr Mehl
225 gr Orangenmarmelade
200 gr Zartbitterkuvertüre
20 gr Kokosfett

Zubereitung:
6 Eier trennen.

3 ganze Eier sowie 6 Eigelb mit Butter und Zucker cremig schlagen, Vanillemark zugeben und dann nach und nach Rum zugeben und gut unterrühren.

Stärke und Backpulver mit Mehl mischen und esslöffelweise einrühren.

6 Eiweiße steif schlagen und unterheben.

Eine Springform (24cm) am Boden mit Backpapier auslegen, ca 2 EL Teig drauf streichen und unter den vorgeheizten Backofen GRILL 1-2 min gold/braun backen. Dann wieder ca 2 EL Teig drauf streichen und ebenso backen. Auf diese Weise den kompl. Teig verarbeiten.

Kuchen auskühlen lassen und aus der Springform lösen.

Marmelade erhitzen, durch ein Sieb streichen und den Baumkuchen damit bestreichen. 30 Minuten trocknen lassen.

Kuvertüre mit Kokosfett im Wasserbad schmelzen und den Baumkuchen damit überziehen.

Nussecken – die besten!

Rezept von Kenwood-Seite, Foto von Gisela Martin (in Variante mit Kokosflocken)

Zutaten

Knetteig:
300gMehl
130g Butter
130g Zucker
2 Eier

2 TL Vanillezucker
1 TL Backpulver
300 g dunkle Marmelade kernlos (Brombeere/Himbeere)

Nussmasse:
200g Butter
200g Zucker
1 Päckchen Vanillezucker
4 EL Wasser
500 g gemahlene Haselnüsse (oder 300g Nüsse und 200g Kokosflocken)
300 gr. dunkle Kuvertüre zum Verzieren

Für den Knetteig

1. Den K-Haken in die Maschine einsetzen und die Butter mit dem Zucker und dem Vanillezucker auf Rührstufe 5 schlagen, bis der Zucker sich aufgelöst hat.
2. Anschließend die Eier zugeben und die Mehl-Backpulver-Mischung untersieben.
3. Alle Zutaten zu einem glatten Teig verrühren.
4. Diesen auf einen Backblech ausrollen und mit der Marmelade bestreichen.

Für die Nussmasse

1. Das Flexi-Rührelement einsetzen und die Butter bei 80°C und Rührintervall 1 schmelzen.
2. Anschließend Zucker, Vanillezucker und Wasser zugeben und ordentlich verrühren.
3. Nun die Nüsse unterheben und die Masse auf den Teig streichen (Anmerkung: Ich nehme den Silikonspachtel der CC und drücke die Masse etwas fest).
4. Im vorgeheizten Backofen bei 150 °C Umluft ca. 20-30 Minuten backen.
5. Die Nussecken auskühlen lassen.
6. 300 g dunkle Kuvertüre bei 60°C auf Rührintervall 3 mit dem Flexi-Rührelement in ca. 3 Minuten schmelzen.

7. Abschließend in Dreiecke schneiden und die 3 Enden in die flüssige Schokolade tauchen.