

Rustikales Wurzelbrot oder Knauzen



Foto von Waltraud Senorer

Anregung zu diesem Rezept: Knauzen und Seelen mit Amelie
SWR2011 (nicht mehr im Netz)
<http://www.paules.lu/2012/01/rustikales-wurzelbrot/> und von
Waltraud Senorer auf CC abgewandelt.

Fazit: tolle knackige Kruste und super Innenleben!!!

Zutaten:

Quellstück: (In Klammer Typenbezeichnungen für Österreich)

125 g Weizenmehl Type 550 (A 700), oder Type 1050

125 g Wasser

1/4 Teelöffel (2,5 g) feines Salz

Für den Teig:

gesamtes Quellstück

200 g Weizenmehl Type 550 (A 700)

150 g Weizenmehl Type 1050 (A 1600)

100 g Roggenmehl Type 1150 (A 960)

200g Wasser

100g Malzbier

3 g frische Hefe oder 1,5g Pulverhefe

12 g Salz

Zubereitung:

Tag 1: Am Abend alle Zutaten für das Quellstück verrühren und zugedeckt bei Raumtemperatur über Nacht (ca. 12 Stunden) stehen lassen.

Tag 2: Am nächsten Tag Hefe im Wasser auflösen und mit den restlichen Zutaten, außer Salz in die Rührschüssel der Küchenmaschine geben (Knethaken). 5 Minuten auf Stufe 1,5 (von 4) kneten, Salz hinzufügen und weitere 8 Minuten auf Stufe 2 kneten. Den Teig in eine mit Öl eingeriebene Schüssel geben und mit Folie zugedeckt für 24 Stunden in den Kühlschrank stellen.

Tag 3: Am Backtag den Teig vorsichtig aus der Schüssel auf eine nasse (mit Wasser besprühte) Arbeitsfläche befördern. Mit einer Teigspachtel einzelne Teile abstechen (50g für Muffins, 60 – 70g für große Knauzen, mit nassen Händen eine Kugel formen, wie einen Luftballon und die Spitze abdrehen, dann mit der Spitze nach unten auf ein mit Roggenmehl bestäubtes Backpapier legen. Oder 2 Wurzelbrote wie Baguettes falten und drücken, dann in Roggenmehl wälzen und verdrehen. Teigteile nun 30 -45 Min.zugedeckt gehen lassen.

Laut Amelie muss das Brot gespannt werden, dass es dann schön aufgeht!

Den Backofen rechtzeitig auf 250°C Hydrobacken oder Ober-/Unterhitze vorheizen. Die Knauzen nun umgekehrt, also mit den verdrehten Spitzen nach oben in die mit Roggenmehl bestäubten Muffinsformen oder auf das Backblech (mit Backpapier) geben, Brote nochmal drehen und im Mehl wälzen, auf Backpapier und dann aufs Backblech legen und auf der zweituntersten Schiene in den Backofen geben.

2-3 Mal **schwaden** und 10 Minuten bei 250°C backen. Dann die Temperatur auf 210°C absenken, die Backofentür kurz öffnen damit der Dampf entweicht, dabei das Papier entfernen und weitere 10 Minuten backen. Die letzten 5-10 Minuten bei 200°C backen. Gesamtbackzeit nicht mehr als 25 – 30 Minuten.

Bei 2 Wurzelbrotten: Wer mehr Kruste mag –noch 5Min Heißluft.

Schmeckt mit süßem und herzhaftem Belag. Schönknusprig mit

kompakter und saftiger Krume.

1. Sehr gut (Kruste) auch auf dem Pizzastein, dann bitte die Backzeit verringern!

2. Kleines Backblech und Muffinsform nebeneinander auf den Rost.

Amarena-Kirschlikör



Rezept und Foto von Angelika Haindl

Was macht man, wenn alle Liköre herstellen und selbst hat man keine Moncheri zu Hause? Amarena-Kirschen!! Die haben die meisten im Kühlschrank.

Zutaten:

12 Amarenakirschen + 1 TL Saft

200 g Zucker

200 g Sahne

3 Eigelb

60 gr. Zartbitterschokolade (bei mir wars 70%ige)

250 ml. Kirschwasser oder alternativ Vodka oder Obstler

Zubereitung:

Amarenakirschen mit jeweils einem TL Saft in der Gewürzmühle feinhäckseln.

Im Kessel Zucker, Sahne, Eigelb auf 82° erhitzen, mit dem Flexi auf Stufe 1 dabei rühren.

Zartbitterschokolade dazugeben und alles 4 Minuten rühren.

Dann Kirschwasser oder alternativ Vodka oder Obstler langsam dazuschütten und nochmals bei 82° 4 Minuten rühren lassen.

Ich hatte einen fränkischen Hochmoorgeist mit 56%...

Den Likör in Flaschen füllen und abkühlen lassen.

Meiner schmeckt richtig gut, schokoladig, fruchtig.

Linzer Schnitte / Linzer Torte – Variationen



Foto von Gloria Barbosa Araujo/Rezept Nr. 1

1.) Linzer Torte

Zubereitung:

250 g Mehl
250 g Butter
250 g Zucker
250 g Haselnüsse gemahlen
1 EL Zimt
2 EL Back Kakao
1 MSP Nelken gemahlen
1 TL Lebkuchengewürz
1 Ei
1 Glas Pflaumenmarmelade (Aachener Pfümli nehme ich)

Zubereitung:

Alles zusammen in die Schüssel geben und mit K- Haken zu einem Teig vermischen. Der Teig muss fest werden darf nicht flüssig sein.

10 min habe ich gerührt..

Dann nehme ich fast den ganzen Teig heraus, lasse etwa 3 EL in der Schüssel gebe etwas Milch dazu und lasse den Teig weiter flüssiger werden da ich ihn in den Spritzbeutel fülle.

Aber da gibt's verschiedene Varianten entweder Rest Teig rollen, austechen oder Gitter formen.

Ich nehme Spritzbeutel.

Den Hauptteig in der Springform verteilen, die Marmelade drüber streichen und dann den Rest vom Teig in den Spritzbeutel füllen und Gitter formen.

Bei ca 175 C 30 min.

2.) Linzer Schnitte



Rezept und Foto von Helene Gsaller/Rezept Nr. 2

Zutaten:

350 g Butter

600 g Mehl

250 g Puderzucker

200g Mandeln

2 Eier

Zitronenschale

Zimt

1 Prise Salz

2TL Backpulver.

Fülle:

Ribiselmarmelade oder eine andere etwas säuerliche.

Zubereitung:

Mürbteig in der CC mit dem K Haken, Mürbteig für eine halbe Stunde im Kühlschrank aufbewahren.

Teig ausrollen, Gitter habe ich mit Lumara Kuchengitter gemacht.

Restlichen Teig ausrollen und in die Backschnitte einarbeiten, Teig mit Marmelade bestreichen und Backen Rand wegnehmen.

Gitter auf die Marmelade legen und Backschnitte wieder um die Linzer Schnitte stellen.

Bei 180 Grad Ober und Unterhitze 25 min gebacken.

Gutes Gelingen!

Kuchen ist 33×28 cm groß

Becherkuchen mit Apfel



Rezept und Foto von Helene Gsaller

Zutaten:

1 Becher Dinkelmehl

1 Becher Vollrohrzucker

3 Eier

halber Becher Öl

1 Becher Sahne oder Naturjoghurt (bei dem Kuchen auf dem Bild mit Joghurt)

halbe Packung Backpulver

1 Prise Kuchengewürz von Sonnentor

Saft und Abrieb von einer halben Bio Zitrone

1 Becher Äpfel geraspelt

Zubereitung:

Äpfel raspeln (z.B. mit Trommelraffel, Multi oder Schnitzler)

Alle Zutaten bis auf die Äpfel und das mit dem Mehl vermischte Backpulver und das Kuchengewürz, zu einem Teig verrühren (lt. Helene Gsaller mit Schneebesen, K-Haken wäre sicher auch möglich).

Das mit dem Mehl vermischte Backpulver und Gewürz unter den Teig rühren, Äpfel unterheben.

In die befettete Form gießen.

Und im vorgeheizten Backofen 160 Grad Heißluft ca. 40min backen.

Auskühlen lassen und in Stücke schneiden.

Tipp:

Als Variation kann man den Kuchen statt Äpfeln auch mit Himbeeren oder Nüssen zubereiten.

Morgenmuffelchen



Foto von Sandra Bell

Rezept von Olles *Himmelsglitzerdings* Küche
<http://himmelsglitzerdings.blogspot.de/2013/04/morgenmuffel-bratchen.html>, teilweise abgewandelt und auf CC umgeschrieben.

Der Name des Rezeptes kommt daher, da es ein Rezept für

Morgenmuffel ist.

Der Teig wird abends vorbereitet, darf eine Nacht im Kühlschrank wohnen und morgens sind die frischen Brötchen schon fast fertig.

8-10 Brötchen:

Zutaten:

500 g Weizenmehl Typ 550 (Alternative S. Burgert: 1/3 Vollkorn, Rest 1000er Mehl; Weizen und/oder Dinkel, 1/2 Würfel Hefe, 1,5 TL Salz, 300 ml Wasser, sonst wie vor)

1/2 Würfel Hefe, bzw. 5 gr. Hefe, siehe Tipp Sandra Bell

1 TL Salz

1 TL Zucker

350 ml Wasser

Zubereitung:

Die Hefe mit dem Zucker in Wasser auflösen (36 Grad), Salz und Mehl dazugeben und mit den Knethaken zu einem Teig verarbeiten (ca. 5 Minuten).

Schüssel mit Deckel bedeckt in den Kühlschrank stellen.

Am nächsten Morgen die Schüssel aus dem Kühlschrank nehmen, der Teig ist blubberig hoch gegangen und sehr fest und zäh.

Nun einfach mit einem Esslöffel 8-10 Teigstücke abstechen und auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen.

20 Minuten bei 220 Grad/Ober-/Unterhitze goldbraun backen (ggf. anfangs schwaden).

Die Brötchen sind total schön feinporig und super knusprig.

Alternative:

Teig am Abend formen/schleifen und auf Blech in Kühlschrank geben und mit Tuch abdecken. Am nächsten Morgen lediglich in Backofen geben.

Tipp Sandra Bell:

Ich hab bei den Brötchen mittlerweile die Hefemenge auf 5g reduziert. Sie schmecken meiner Meinung nach sehr viel besser und durch die Übernacht-Gare reichen 5g vollkommen aus.



Foto von Diane Weiß/220 grad Umluft gebacken und vorher mit Mehl besiebt



Foto von Claudia Kraft



Variante in Brötchenkranzform

Marzipan-Mohn-Kuchen



Rezept und Foto von Diane Weiß

Zutaten:

4 Eier
1 Prise Salz
150g Butter
100g Zucker
180g Schmand
200g Marzipan
150g Mehl
1El. Backpulver
250g Mohnback

Zubereitung:

Eier trennen
Eiweiß u. Prise Salz 3min mit Ballonschneebeesen hohe Stufe
steif schlagen und
beiseite stellen.

Butter, Zucker, Eigelb, Schmand , Marzipan in Stücke geschnitten mit dem Flexi verrühren.

Mehl ,Backpulver untergeben und zuletzt Eischnee auch untergeben!

Die Hälfte des Teiges in eine Kastenform füllen
Backmohn drüber verstreichen

Rest Teig einfüllen.

60-70 min je nach Backofen backen.

Fondant – Variationen



Foto von Melody Minya/Rezept Nr. 1

1. Rezept von Melody Minya

Zutaten:

1 kg Puderzucker
450 gr. Marshmallows
3 EL Wasser
etwas Palmin

Zubereitung:

Knethaken und Schüssel mit etwas Palmin einreiben.

Marshmallows und Wasser in Schüssel geben und 3-4 x für je 30

Sekunden in Microwelle geben.

Knethaken einsetzen und 500 gr. Puderzucker unterarbeiten.

Restlichen Puderzucker (ggf. braucht man auch weniger, lt. letztem Versuch Melody Minya waren es 800 gr) unterkneten.

In Klarsichtfolie packen und kühl stellen.

Tipp Bet Ty: Anstelle Wasser Zitronensaft nehmen, das nimmt etwas die Süsse.



Foto Melody Minya/Rezept Nr. 1

2. Rezept von Mona Pansegrau, aus dem berühmten rosa Buch und in Teilen abgewandelt:

Zutaten:

5TL gemahlene Gelatine

125ml Glukosesirup

1EL Glyzerin

1kg Puderzucker

Zubereitung:

Schüssel vorher schön mit Kokosfett einreiben sowie den Knethaken.

Gelatine quellen, über Wasserbad auflösen und Glukosesirup dazu geben. sowie Glyzerin.

Puderzucker in die Schüssel sieben, mit Knethaken bestücken.

Glukosesirupmischung dazu und dann auf niedrige Stufe kneten. Puderzucker lass ich immer etwa 1/4tel auf der Seite und brauche es nicht.

Joghurt-Dinkel-Brot



Foto von Anna Weidner

Rezept aus Genussmagazin Oktober 2015 und in Teilen von Anna Weidner abgewandelt

Zutaten:

500 g Dinkel 1050 (oder 630)

500 g Weizen 1150 (oder 550)

1 EL Honig

3 TL Salz

1/2 Würfel Hefe

500 g Naturjoghurt

300ml Milch

Zubereitung:

Honig, Milch, Joghurt und Hefe vermengen und auf ca 35°

erwärmen. Restliche Zutaten zugeben und mind. 10min. kneten lassen (Knethaken).

Teig aus der Schüssel nehmen, in zwei Hälften teilen, jedes rund wirken und im Gärkorbchen ca 1 Std gehen lassen.

Ofen auf 200° vorheizen. Teiglinge auf ein Backblech oder Pizzastein geben und nach Belieben einschneiden.

In den Ofen geben und in den ersten 10 min mit Schwaden backen. Dann Schwaden ablassen und bei 180° weiterbacken. Ca 50 min.

Einfach unten auf das Brot klopfen. Hört es sich hohl an, ist es fertig

Crab Rangoon – fritierte Wontons mit Krabben Frischkäse Füllung



Rezept und Foto von Melody Minya

Zutaten:

1 Pck Krabben (frische sind perfekt, aber die imitierten sind auch geeignet)

1 Pck Philadelphia
1 Tl fein gehackte Knoblauch
1 Schuss Worcestershire Sauce
Halber Tl Salz
1 Msp Pfeffer
1 Pck Wonton Wraps
1 Ei geschlagen
Öl zum Fritierten

Zubereitung:

Krabben kochen und aus der Schale nehmen.

Danach die Krabben in ca. 5mm Stücke würfeln.

Alle Zutaten (außer Ei) zusammen vermengen (Flexi). Ei aufschlagen.

Jeweils 1 Tl von der Krabbencreme in die Mitte des Wonton Wraps geben, die Kanten mit Ei einstreichen und zum Dreieck falten. Verschließt die Kanten gut, damit beim Fritierten die Füllung nicht raus läuft.

Nun die Crab Rangoons im Öl fritieren bis sie gold braun und knusprig sind. (Die Wontons sollten im Öl schwimmen)
Die Füllung reicht für ca. 20 Wontons.





Fotos von Melody Minya

Schneemützen (Snow Caps)



Foto und Rezept von Evi Börchers

Zutaten:

125 g Zartbitterschokolade

50 g weiche Butter

75 g Rohrzucker

1 Pack. Vanillezucker

1 Prise Salz

1 Ei

150 g Mehl

1 TL Backpulver

2-3 EL Backkakao
4 EL Milch
75 g Puderzucker

Zubereitung:

Die Schokolade mit der Trommelraffel Nr. 5 fein gerieben und dann im Wasserbad geschmolzen, etwas abkühlen lassen.

Butter mit Rohzucker, Vanillezucker und Salz mit dem Flexi schaumig rühren. Das Ei und die geschmolzene Schokolade unterheben.

Mehl mit Backpulver und Kakao vermischen und abwechseln mit der Milch mit dem Flexi unterrühren .

Sollte der Teig zu flüssig werden etwas Mehl unterheben.

In Frischhaltefolie als Kugel geformt mind. 2 Std. kühlen.

Dann kleine Stücke vom Teig nehmen, zu einer Kugel formen, leicht flach drücken und im Puderzucker wälzen.

Backblech mit Backpapier auslegen und die Kugeln im vorgeheizten Ofen abbacken.

O/U 200 Grad – vorgeheizt

Umluft 180 Grad

Backzeit: Ca. 15 Minuten

Auf dem Gitter gut auskühlen lassen.





Fotos von Evi Borchers