

Präsidentenbaguette Plätzblog



Das Rezept stammt von hier:
<https://www.ploetzblog.de/2013/02/16/leserwunsch-frankreichs-bestes-baguette-1995-und-2006/>

Da dieser Blog auch mein persönliches Koch- und Backbuch ist, schreibe ich es auch hier auf, da das nächste Frühstück bestimmt kommt und ich es so automatisch über die Rubrik "Frühstück" angezeigt bekomme.

Tipp: In der Praxis mache ich von diesem Rezept immer die doppelte Menge. Das klappt in der CC wunderbar. Ich verteile den Teig dann zum Gehen lassen auf zwei Schüsseln und backe dann meistens einen Tag drei Baguettes und einen Tag später die nächsten drei. Wenn der Teig einen Tag länger steht, das macht ihm überhaupt nichts aus. Im Gegenteil ☐

Zutaten:

- 290 g Weizenmehl 550 (ich hatte Farina Manitoba)
- 70 g Weizenmehl 1050 (ich hatte kein 1050er Weizenmehl zuhause und habe beim ersten Versuch 1050er Dinkelmehl genommen, das funktionierte genauso)
- 240 g Wasser
- 2 g Frischhefe
- 7 g Salz

- 2 g Backmalz (enzymaktiv) oder Zucker (hier hatte ich Zucker)

Zubereitung:

Alle Zutaten von Hand vermengen. Ich habe stattdessen alle Zutaten in den Kessel gegeben und ca. 40 Sekunden mit dem K-Haken vermischt.

60 Minuten Teigruhe bei 24°C, dabei alle 20 Minuten falten.

48 Stunden Gare bei 4-6°C im Kühlschrank (lt. Gruppe gehen auch 72 Stunden).

3 Teiglinge abstechen und zu Zylindern aufrollen, Anleitung z.B. im Video unten.

15 Minuten in bemehltem Bäckerleinen ruhen lassen.

Die Baguettes formen (Anleitung z .B. im Video unten) und 30 Minuten bei ca. 24°C in Bäckerleinen gehen lassen. Einschneiden, siehe auch im Video.

Jetzt den Ofen vorheizen, ich verwende einen Backstahl.

Bei 250°C fallend auf 230°C mit Dampf 25 Minuten backen.

Hinweis:

Da ich regelmäßig vergesse wie das mit dem Aufrollen zu Zylindern geht und auch dem Formen und Einschneiden, schaue ich jeweils in dieses Video, da ist es perfekt erklärt:

[Video: Baguettes formen](#)

Knotenbrötchen



Rezept und Fotos von Stine Helm

Zutaten:

550g Weizenmehl Type 550

150ml Milch

110 ml Wasser

2 gr frische Hefe

250g Quark halbfett

50g kalte Butter

12 gr Salz

Mehl zum Formen

Zubereitung:

Mehl, Milch, 70 ml Wasser, Quark, Salz und Hefe 5 Min auf min mischen. Danach auf Stufe 1 das restliche Wasser nach und nach einkneten. Insgesamt mindestens 5 Min auf 1 kneten. Danach die Butter in dünne Scheiben schneiden und auch über mindestens 5 Min. einkneten.

Teig zur Kugel formen und in der abgedeckten Schüssel bei Raumtemperatur ca 10 Stunden gehen lassen.

In 12 Teile teilen, Teiglinge rund schleifen, abgedeckt entspannen lassen. Zu Strängen formen ca 40 cm lang. In der

Mitte falten und verdrehen, verknoten. Zur Stückgare stellen (ca. eine halbe Stunde. Teigling anstupsen. Wenn die Kuhle gleich verschwindet noch etwas warten. Wenn sie etwas langsam raus kommt können sie in den Ofen).

Backofen mit Stahl auf 240 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen, Teiglinge mit Wasser besprühen, einschießen, schwaden, Temperatur auf 225 zurückdrehen. Nach 10 min Schwaden ablassen, weitere 10 min backen. Nach dem Backen mit Wasser besprühen.



Mutzemandeln



Rezept von Uta Wilms, Fotos von Claudia Balicki (bekannt von

den Apfelbollen)

Zutaten:

3 Eier (150g)

40g Eigelb

175 g Puderzucker

15 g Rum

Prise Salz

Spritzer Zitrone

500 gr. Mehl 405

5 gr. Backpulver

50 gr. geriebene Mandeln

75 gr. flüssige Butter

Zubereitung:

3 Eier (150g)

50g Eigelb

175 g Puderzucker

15 g Rum

Prise Salz

Spritzer Zitrone

zusammen mit dem Schneebesen auf hoher Stufe cremig schlagen.

500 g Mehl (405) , 10 g Backpulver (evtl. geht auch weniger?)
gesiebt mit dem K Haken untermengen.

50 g geriebene Mandeln unterziehen und 75 g flüssige (NICHT
heiß) Butter zusetzen.

Es ist ein leichter Knetteig.

1 cm dick ausrollen, abkühlen und absteifen lassen.

Dann ausstechen und im Öl/Fett bei 180 Grad backen. Als
Ausstechform hatte ich hier ein Herz gelesen, dann teilen. Bei
mir wurde jede Mutzemandel mit Liebe gemacht ☺☺. Jede einzelne
gekugelt und an einem Ende spitz gerollt.



Die Form behalten hat zum Schluss eine einzige □



Fluffige Marmeladenröllchen



Originalrezept von Divi-TV. Von Stine Helm auf Kenwood umgewandelt. Fotos Stine Helm

Das Originalrezept mit Rezeptvideo ist auf youtube zu finden. Die Zutaten unten sind fast gleich wie ihre.

Die Zubereitung ist anders. Kenwood statt Esstäbchen ☐

Zutaten:

550 gr Mehl (hier:300 gr 405er und 250 gr 550er)

260 gr Milch (etwas mehr je nach Mehl)

1 großes Ei

1 Prise Salz

5 gr Hefe

70 gr Zucker

90 gr Butter

Hier noch Tonka-Bohne

Zum Füllen hier mit Quittenmus ♥☐ und Nuss-Nugat-Creme – oder in der Giselavariante ohne alles

Zubereitung:

Die Zutaten “Mehl bis Hefe” in der CC 5 min auf Stufe “min” mischen. Hier sieht man schon, ob der Teig zu trocken ist. Dann löffelweise nochmal etwas Milch dazu geben. Danach auf Stufe 1 den Zucker einkneten und dann stückchenweise die Butter. Gehen lassen. Das dauert sicher 2-3 Stunden.

Teig vorsichtig auf die Arbeitsplatte geben, nicht zusammenkneten! 12 Teiglinge abstechen. Die hatten hier 87 oder 88 Gramm.

Rund schleifen.

Abdecken und 5-10 min entspannen lassen.



Rechteckig ausrollen – am besten geht das mit der Pastawalze auf Stufe 1. Ein Klecks Marmelade drauf. Umschlagen, seitlich einschlagen und aufwickeln bis am Ende. Mit Schluß nach unten in eine rechteckige Form setzen <Giselavariante verstellbarer Backrahmen>. Mit Wasser besprühen.



Gut aufgehen lassen. Mit verquirltem Eigelb bestreichen. Im vorgeheizten Backofen bei 180 Grad O/U 18-20 min backen bis sie goldbraun sind. Im Originalrezept werden sie ganz heiß

noch mit Butter eingerieben.

Olivers geniale Knödel mit dem Slowjuicer



Fotos und Rezept von Oliver Hess

Zutaten:

Mehlig kochende Kartoffeln

Salz, Muskat etc.

Zubereitung:

Mehlig kochende Kartoffeln, schälen und 2/3 durch den Slow Juicer schicken.



1/3 würfeln und in der Cooking Chef weich kochen und

abgiessen.

CC/Gourmet auf 70 Grad einstellen, Flexielement einsetzen und mit den Kartoffeltrester plus der abgesetzten Stärke so lange rühren bis sich der Teig von selber von der Wand löst. (kann etwas dauern, hier geht es um die Verkleisterung der Stärke). Mit Salz/Muskat etc. würzen.



Masse entnehmen und je nachdem kleine Klösschen oder grosse mit Füllung formen.

Salzwasser in der Zwischenzeit auf 98 Grad erhitzen.



Klöße einlegen. Achtung nie mehr Klöße machen als an der Oberfläche schwimmen können, ansonsten verwandeln die Knödel sich in Kartoffelsuppe..

Tropea-Zwiebelkuchen mit Weisse-Bohnen-Boden – lowcarb, glutenfrei, eiwissreich



Foto Dagmar Möller/Töpfle und Deckele

Dieses Rezept und mehr gibt es auch bei: [Töpfle und Deckele](#)

Zutaten:

Boden:

1 Dose weiße Bohnen (250 g Abtropfgewicht)

3 Eier

Salz

Pfeffer

Muskat

wer mag Kräuter

Belag:

5 Tropeazwiebeln

Olivenöl

Gewürze (Salz, Pfeffer...)

60 gr. Bacon

3 Eier

100 gr. geriebenen Käse z.B. Mozzarella

Zutaten für den Boden im Multizerkleinerer vermischen.

Dann Backpapier in eine Tarte-Form legen und die Masse gleichmäßig darauf verteilen.

Im Backofen bei 180 Grad Heißluft 15 min vorbacken.

5 Zwiebeln in Ringe schneiden und mit Olivenöl in einer Pfanne andünsten, nach Wunsch würzen.

60 g Bacon dazugeben, vermengen und auf den vorgebackenen Boden geben.

3 weitere Eier (in der Gewürzmühle) verquirlen und auf die Zwiebelmasse gießen.

100 g geriebenen Käse darauf verteilen (ich hatte Mozzarella) und weitere 10 min backen (bis der Käse goldgelb ist).

Aus der Form stürzen und das Backpapier vorsichtig abziehen. Wieder wenden....

Blumenkohlauflauf



Für 2-4 Personen

Zutaten:

1 Blumenkohl

1 Zwiebel

500 gr. Hackfleisch

30 gr. Butter

30 gr. Mehl

50-100 gr. Sahne, kann auch fettreduziert oder Milch sein

Etwas geriebener Käse oder 2 Scheiben Käse

Salz/Pfeffer/ein paar frische Kräuter

Etwas Öl zu Anbraten

Zubereitung:

Blumenkohl putzen, in Röschen schneiden. Großen Topf mit Salzwasser zum Kochen bringen und Blumenkohl 15 Minuten kochen. Abgiessen (Wenn man mag ca. einen viertel Liter Abtropfwasser vom Blumenkohl zurückhalten und später für die Bechamel verwenden) und zur Seite stellen.

Zwiebel kleinschneiden. Etwas Öl in Kessel geben, Kochröhrelement einsetzen, 140 Grad, kontinuierlich rühren, Zwiebel zugeben und Zwiebeln anschwitzen.

Hackfleisch zugeben. 140 Grad lassen (bzw. bei Gourmet auch auf 160 Grad erhöhen), Rührintervall mit kleinen Pausen und Hackfleisch krümelig braten. Mit Salz/Pfeffer würzen. Zur Seite stellen.

In zweiter Schüssel Kochwasser, Butter, Mehl füllen, Flexi einsetzen, ca. 120 Grad und ohne pause rühren lassen Nachdem es kocht auch Sahne und etwas Käse zugeben. Ein paar Minuten rühren lassen, bis die Sauce von der Konsistenz etwas dicker ist. Mit Salz/Pfeffer würzen.



Dann in zwei Auflaufformen erst das Hackfleisch einfüllen, dann den Blumenkohl drauflegen und zum Schluss die Bechamel darüber geben.



Ca. 20 Minuten/Ober-Unterhitze/200 Grad, bis der Blumenkohl etwas Farbe annimmt.

Während der Auflauf im Ofen ist, die zwei Kochschüsseln und den Topf in die Spülmaschine geben und alles ist wieder aufgeräumt -)

Brötchen in Kürbisform – herbstlich



Foto und Anleitung von Sabine Zorba

Es kann jeder beliebige Brötchenteig verwendet werden.

Anleitung:

1. 60g Teiglinge rund schleifen und mehlen
2. Bindfaden/Zwirn durch Mehl ziehen
3. Faden um den Teigling wickeln und oben verknoten
4. Brötchen nach Rezept gehen lassen
5. Backen
6. Faden abwickeln und Mandel bzw Kürbiskern einstecken
7. Essen



Pancake mit Buttermilch in der Tefal Snack Collection



Foto Petra Böttcher

Die fluffigsten Pancakes, die ich kenne
(als Hauptgericht für 2-3 Personen)

Rezept:

400 ml Buttermilch

und

2 Eier

gut verrühren (Anmerkung Gisela: ich habe den K-Haken genommen).

250 g Mehl

1 Päckchen Backpulver

50 g Zucker

1 Päckchen Vanillezucker

1 Prise Salz

mischen und in die Buttermilch-Ei-Masse rühren (ebenfalls mit K-Haken).

Zum Schluss noch 3 Teelöffel neutrales Öl einrühren.

Ab in den vorgeheizten Pancakemaker mit Pancakeplatte und warten, bis das grüne Licht angeht ... fertig!

Mit Zimt und Zucker, Apfelmus oder bei den Temperaturen mit Eis genießen ☐



Tipps und Tricks zum Wursten

Die Tipps und Tricks wurden von Marianne Heiss bei einem Bratwurstworkshop bei Fa. Nemptz (Böheimkirchen) zusammengestellt:

Wusstet ihr,

...das Fleisch soll ca. null Grad haben, damit das Fleischschnittbild top ist (d.h. Fleisch lässt sich dann besser in Würfel schneiden)?

... die Salzmenge beträgt 1.8 bis 2% der Gesamtmenge?

...Fleischwolf einfrieren reduziert Wärmeentwicklung?

... 20% der Fleischmasse beträgt der Speckanteil?

... beim Wolfen anfangs einen Schluck Mineralwasser (oder noch besser Wein) in den Fleischwolf reinleeren und erst dann das Fleisch reinstopfen. Eventuell zwischendurch auch wieder etwas von der Flüssigkeit (dadurch rutscht es leichter rein)?

... wenn das Fleisch zu warm (über 11 Grad) wird, schmiert es und wird nicht leicht weiterbefördert?

... Reste im Fleischwolf WIRKLICH Abfälle sind (Sehnen, Knorpeln...) und nicht zur Masse dazu gegeben werden sollen?

... vor dem Wolfen das Fleisch mit Gewürzen vermischen?

... vor dem Wolfen das Fleisch eventuell noch ein paar Stunden in den Tiefkühler geben, damit die Temperatur nochmal runtergesenkt wird?

... Bindemittel für zuhause Eier, Stärkemehl, Kartoffelpüreepulver oder pürierte Schwarten (Schwarten werden lange ausgekocht) sind?

... (zb für Selchwürste) statt Kochsalz wird Nitritpökelsalz verwendet fürs Umröten und die Fleischmasse soll 3-4 Stunden

stehen gelassen werden?

... für Trockenwürste wird KEIN Bindemittel/Ei/Wasser (wenn Wasser, dann nur sehr wenig) verwendet?

... Bindemittel erst kurz vorm Kneten untermischen?

... Bindemittel sind auf 1kg Fleischmasse zb 1-2 Eier oder 6 Eßlöffel Stärkemehl bzw Kartoffelpüreepulver?

... ordentlich und fest die Masse kneten. Je fester geknetet wird umso besser wird das Eiweiss herausgearbeitet? Dadurch lassen sich die fertigen Würste besser schneiden und zerfallen auf der Zunge nicht ...

... ein- oder zweimal faschieren ist Geschmackssache: mit einmal faschieren wird die Wurstfülle gröber und lockerer und mit zweimal kompakter?

... übriggebliebenen, sauberen Darm/Saitling NICHT einfrieren (reisst dann)?

... sauberen Darm in nen Kübel geben und mit Salz komplett bedecken u kühl lagern (hält eeeeeewig 😊 ☐)?

... die Wassertemperatur beim Brühen beträgt 80 Grad für 30 Minuten, danach mit kaltem Wasser die Würste rasch abkühlen lassen, damit diese prall u schön bleiben? Erst dann vakuumieren/einfrieren/grillen/braten

... Gewürze/Obst/Käse nach Belieben verwenden, aber zuviel Salz u Cayennepfeffer regt zum Trinken an?

... für Käsekrainer 35% Emmentaler dazugeben, selchen, kochen, braten.

... selbstgemachte Würste einfach anders schmecken? 😊