Tessinerbrot

Rezept und Foto von Barbara Gerber

Zutaten:
300 ml Wasser handwarm
21 gr Hefe
1 TL
Salz
500 gr Weissmehl (Typ 405)
25 ml Öl

Zubereitung:
In 100 ml Wasser die Hefe auflösen (oder Trockenhefe verwenden).

Mehl, Hefe, Salz, Wasser und Öl mit dem Knethaken zu einem Teig zusammen kneten (Mind. 5 Min.).

20 Minuten zugedeckt ruhen lassen. Teig nochmals zusammen legen und weitere 10 Min. ruhen lassen.

Teig in 6 gleiche Stücke schneiden und etwas länglich rollen. Die Stücke auf einem Backblech nebeneinander aufreihen, so dass sie sich knapp berühren.

Nochmals 40 Minuten zugedeckt ruhen lassen.

Mit Ei bestreichen und dann der Länge nach einschneiden.

Im vorgeheizten Backofen bei 200 ° auf mittlerer Rille etwa 30 Minuten backen.

Brötchen süss

Foto und Rezept von Karin Grill

Zutaten:
50 gr. Rosinen
100 gr. gedörrte Zwetschgen
50 gr. gemischte Flocken (Hafer, Dinkel….) – am besten frisch mit de Flockeraufsatz geflockt….
300 gr. Dinkelmehl
200 gr. Dinkelvollkornmehl
30 gr. Honig
10 gr. Butter
100 gr. gehackte Haselnüsse
15 gr. frische Hefe

Zubereitung:
50g Rosinen und 100g gedörrte Zwetschken klein klein schneiden und mit 50g gemischten Flocken (Hafer, Dinkel,…) und 150g warmem Wasser ca. 2 Stunden quellen lassen.

300g Dinkelmehl, 200g Dinkelvollkornmehl, 30g Honig, 10g

Butter, 100g gehackte Haselnüsse, 15g frische Hefe und 210 g Wasser mit dem Quellstück ca. 10 Minuten kneten (Knethaken). Dann 1/2 Stunde gehen lassen.

12-15 kleineKugerl schleifen, oval wirken, in Wasser und dann in gemischten Flocken wälzen.

Am Blech nochmals mit Wasser besprühen und 1/2 bis 3/4 Stunde gehen lassen.

Im vorgeheizten Backofen bei 220ºC 15-20 Minuten backen.

Schokoladenbrötchen

Foto und Rezept von Aldona Led/Rezept Nr. 1

Zutaten:
500 g Mehl
60 g – 80 gr. Zucker – je nach Belieben
60 g Butter
1 Ei

2oo ml lauwarme Milch
1/2 TL Salz
1 1/2 Pck Trockenhefe oder 1 Würfel frische Hefe
125 gr. – 250 gr. Schokotropfen

Zubereitung:
Mehl, Salz, Zucker und Hefe verrühren (bei trockene Hefe), Ei zufügen.

Milch erwärmen und einschütten. Zum Schluss flüssige (abgekühlte) Butter zufügen. Die Schokotropfen dazu mischen .

Wenn der Teig hell bleiben sollen, die Schokotropfen erst anfrieren, und dann in den Teig geben. Ansonsten wird der Teig leicht braun von der Schokolade. Gut verrühren (Knethaken) , 15min ruhen lassen und Brötchen formen, 70 g (bzw. 60 gr, falls kleiner) und gehen lassen, z.B. in der CC ohne Rührelement bei 38 Grad.

Mit Milch oder Ei bestreichen, einschneiden und mit Hagelzucker bestreuen.

Und Backen Ober/Unterhitze 180 Grad um die 20 min .

Bei frischer Hefe: Hefe , Zucker, lauwarme Milch verrühren . Dann kommt Mehl mit Salz , Ei und Butter und die gefrorene Schokotropfen .

Foto Aldona Led/Rezept Nr. 1

Hefezopf – Variationen

1. Rezept von lone_bohne aus Chefkoch: Friedas genialer Hefezopf angepasst auf die Cooking Chef:

Zutaten:

1Kg Weizenmehl Typ 405 oder 550
500ml Milch
80g Zucker (im Original 100g) (ein Teil als Vanillezucker)
1 Würfel frische Hefe
150g Butter in Stücken
15g Salz
2 Eier
1 Ei (verquirlt) zum Bestreichen

nach Belieben:
Abrieb von einer Zitrone
Hagelzucker oder Mandelblättchen zum Bestreuen

Knethaken, 30°C
450ml Milch, Eier, Zucker, Hefe und Salz in die Kochschüssel geben und auf “min” so lange rühren lassen bis die Temperatur erreicht ist und die Hefe sich aufgelöst hat. Mit Schneebesen

geht das schneller aber dann gibts ein Teil mehr zum Abspülen.

Schüssel aus der Maschine nehmen und das Mehl rein sieben.

Ca. 3 Minuten auf “min” kneten lassen. Dann 7 Minuten auf 1 weiter kneten. Bei Bedarf die restlichen 50ml Milch zugeben.

Die Butter stückchenweise und den evtl. Zitronenabrieb zugeben. Noch 2 Minuten kneten lassen.

Knethaken entfernen, Schüssel abdecken und in der Maschine bei 30°C, Intervallstufe II gehen lassen bis sich der Teig ungefähr verdoppelt hat. Das sollte so 30-40 Minuten dauern.

Teig beliebig formen. Ergibt 2 Dreistrangzöpfe oder 2 Striezel wie auf dem Foto oben.

Ofen auf 180°C Ober-/Unterhitze vorheizen.

30-40 Minuten bei ca. 30°C abgedeckt gehen lassen.

Mit dem verquirlten Ei bestreichen, mit Hagelzucker oder Mandelblättchen bestreuen und ca. 35 Minuten backen.

In der Major oder Chef wird das Rezept genau so gemacht allerdings mit lauwarmer Milch und weicher Butter. Und die Gärzeit muss etwas verlängert werden.

Tipp Claudia Hu:

Claudia Hu`s Übernachtvariante von Fridas Hefezopf:
Claudia bereitet ihn abend zu und nimmt nur 4 gr. Hefe. Lässt ihn bei Raumtemperatur übernacht gehen. Morgens flechten, solange der Backofen aufheizt ihn gehen lassen, dann ab in den Ofen.

Foto von Ari Dahms/Rezept Nr. 2

2. Weltbester Hefezopf TM-Rezept von Ari Dahms ausprobiert und abgewandelt

Zutaten:
250 g Milch
1 Würfel Hefe (bzw. bei längerer Gehzeit 0,5 Würfel Hefe)
25 g Butter
20 g Zucker
600 g Mehl
1 TL Salz
60 g Weißwein
60 g Zucker

Zubereitung:
Milch, Hefe, Butter und Zucker in Kessel geben und 2,5 Min. 38 Grad, K-Haken

Anschließend Mehl, Salz, Weißwein und Zucker dazugeben und kneten (Knethaken, lt. Originalrezept 3 Minuten, ggf. lieber etwas länger kneten lassen)

Teig bei 38 Grad 1 Stunde gehen lassen mit aufgesetztem Spritzschutz.

Danach drei ca. 50-60 cm lange Stränge zu einem Zopf flechten und diesen auf ein mit Backpapier belegtes Backblech geben. Zopf mit verquirltem Ei bestreichen und mit Hagelzucker und Mandelblättchen bestreuen. Weitere 20 Min. gehen lassen.

Jede andere Form ist natürlich auch möglich.

Bei 180 °C ca. 30 Minuten im vorgeheizten Backofen backen.

Tipp:
Wer keinen Wein mag, kann auch 20 g Bianco Balsamico und 40 g Milch nehmen. Oder den Wein durch Wasser oder Apfelsatz ersetzen.

Rezept Nr. 3 – Gisela M./Variante mit 4 Strängen

3. Rezept von Peter Petersmann

Foto Peter Petersmann/Rezept Nr. 3

Zutaten und Zubereitung:
500 g Zopf- oder Weissmehl
0.75 EL Salz in einer Schüssel mischen
0.5 Würfe Hefe (ca. 20 g), zerbröckelt (Anmerkung Gisela: ich hatte 10 gr. + gehäufter EL LM)
1 TL Zucker

60 g Butter, in Stücken, weich
3 dl Milch (d.h. 300 ml), lauwarm zugeben.

Den Teig ca. 10 Min. kneten. Teig zu einer Kugel formen, in die Schüssel geben, mit einem feuchten Tuch zugedeckt bei Raumtemperatur ca. 1 1/2 Std. auf das Doppelte aufgehen lassen.

1 Eigelb

Zopf flechten:
Teig halbieren, beide Hälften zu je ca. 70 cm langen Strängen formen, die an den Enden dünner werden. Zopf flechten. Zopf auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen, mit Eigelb bestreichen, nochmals ca. 30 Min. aufgehen lassen, nochmals mit Eigelb bestreichen.
Backen:
ca. 35 Min. in der unteren Hälfte des auf 200 Grad vorgeheizten Ofens.
(Umluft auf einem 5 cm dicken Brotbackstein, welcher eine Stunde vorgeheizt wurde) (Anmerkung Gisela: ohne Brotbackstein waren 28 Minuten/180 Gr/O-U perfekt)

Backprobe: Klopft man auf die Unterseite des Zopfes und tönt es hohl, ist der Zopf genügend gebacken. Herausnehmen, auf einem Gitter auskühlen.

4. Variante als Vanilleschneckennudel:
Hefeteig nach Anleitung zubereiten.
Vanillepudding kochen und kalt werden lassen.
Mit Hefeteig nach Gehzeit Viereck formen und Pudding darüber glatt streichen (am Rand etwas frei lassen).
Von der breiten Seite aufrollen.
Schneiden. Auf Blech legen, nochmals gehen lassen. Mit Ei bestreichen und/oder mit Zimt/Zucker bestreuen. Backen.

Tipp Manfred Cuntz:
Striezel wird sowieso nie alt.
Am Backtag: Einfach Fetzen rauszupfen und essen.
Am nächsten Tag: In Scheiben schneiden und mit Butter und Konfitüre oder Marmelade oder Gelee essen.
Am dritten Tag: In Kaffee tunken oder arme Ritter oder Ofenschlupfer machen.
Am vierten Tag: Scheiben in Würfel schneiden für süße Croutons
Und wenn immer noch was übrig ist: Würfelchen trocknen lassen und zu Bröseln reiben. Süße Brösel kann man immer brauchen.

Tipp Ines Glück und MarieNa:
Kann man auch eingefrieren (möglichst aber ohne Hagelzucker) und am Abend vor dem Essen herausholen, in leicht geöffneter Tüte lassen und am nächsten Morgen zum Frühstück essen.
Gut ist es auch, wenn man ihn ein paar Minuten früher aus dem Backofen holt, dann einfriert und dann bei Bedarf nach dem Auftauen fertigbacken.

WARNHINWEIS:
Haushaltsinterner Schwund ist natürlicher Natur und stellt keinen Qualitätsmangel dar.

Pancakes-Variationen auch Vegan

Rezept und Foto von Hülya Braun

1. Rezept Mini-Pan-Cakes von Hülya Braun

Zutaten für zwei bis drei Personen:
3 Eier
3-4 Esslöffel Zucker
100 ml Milch
200 Gramm Naturjogurt
150 Gramm Mehl
1 gehäuften Teelöffel Backpulver

Zubereitung:
Eier mit Zucker in die Rührschüssel geben und bei Stufe 4 rühren (Ballonschneebesen). Milch und Jogurt dazugeben,weiter rühren zum Schluss Mehl mit Backpulver vermischen und dazu geben 3-4 Minuten, Stufe 5.

Ich fülle die Masse (flüssig) in meine Sahne Pistole und portioniere so kleine Fladen.

Halte immer kurz mit dem Finger zu damit nicht zuviel rausläuft .

Dazu gibts Puderzucker oder Erdbeermarmelade oder Honig

Fotos von Hülya Braun, Rezept Nr. 1

2. Rezept Vegane Pan-Cakes von Manuela Huber

Foto von Manuela Huber/Rezept Nr. 2

Zutaten für vier Stück:
200gr Buchweizen
100gr Dinkelmehl
Zwei sehr reife Bananen
bei Bedarf etwas Pflanzenmilch
Agavendicksaft

Zubereitung:
Buchweizen mahlen (Getreidemühle).
Alles im Kessel mit dem K Haken vermischen.

In der Pfanne backen, gewünschte Früchte dazu…..Bringt Power für den ganzen Vormittag

3. Rezept Amerikanische Pancakes

Zutaten:
1 1/2 cups Mehl
3 1/2 tsps Backpulver
1/2 tsp Salz
1/4 cup Zucker
1 1/4 cups Milch
1 Ei
3 tbsp geschmolzene Butter

Zubereitung:
Zuerst die trockenen Zutaten in der Kenwood mit dem Ballonschneebesen kurz vermengen und die flüssigen Zutaten separat in einem Rührbecher/ einer Schüssel vermischen. Nun die Milch-Mischung nach und nach unter die Mehl Mischung rühren und ordentlich aufschlagen.

Dann immer 1/4 cup des Teiges in einer Pfanne rausbraten. Ich nehme hierzu Kokosfett. Gibt dem ganzen noch so das gewisse Etwas:)

Zum Servieren:
Die Pancakes stapeln und dazwischen immer ein bisschen Butter. Obendrüber dann etwas (oder auch viel – ja nach Geschmack 😀) Ahornsirup.

Lasst es euch schmecken 😍

Ostern Rosinenbrot Osterbrot

Rezept und Foto von Aldona Led

Zutaten:
200 g Quark
1 Ei
8 El Öl
6 El Milch
100 g Zucker
Prise salz
1 Backpulver
400 g Mehl
1 pck Rosinen

Zubereitung:

Alle Zutaten in ein Schüssel geben , zusammen vermengen

(Knethaken) und in Backform geben.

Mit Ei oder Milch bestreichen (ich habe Milch genommen) und mit Schere etwas aufschneiden und backen.

200 Gr. Ober/Unterhitze, gute 40 Minuten

Foto Aldona Led

Onsen-Ei mit der Kenwood Cooking Chef

Foto von Marion Egli-Meier

Zutaten:
Eier

Zubereitung:
Wasser in die CC füllen, 68 Grad einstellen, kein Rührelement, Rührintervall 3.

Sobald die Temperatur erreicht ist, vorsichtig die Eier reinlegen und Timer auf eine Stunde stellen. Fertig.

Bananenmilch in der Cooking Chef

Foto: Doris Seelbach

Zutaten:
1/2 Banane, in grobe Stücke gebrochen
Milch
ggf. 1/4 TL Vanillezucker
ggf. ein paar Löffel Joghurt

ggf. etwas Sahne
ggf. etwas Zimt

Zubereitung:
Alle Zutaten in die Gewürzmühle geben, Milch bis max zur Max-Markierung in der Gewürzmühle auffüllen. Ca. 1 Min mixen. Fertig.

Bei größeren Mengen die Zutaten erhöhen und den Blender verwenden.

Mürbeteigtaschen
Mürbteigtascherln

Rezept und Foto von Jutta Rosa

Hab mal schnell Mürbteigtascherln gemacht, wahlweise gefüllt mit Nussfülle oder Marillenmarmelade.

Zutaten:
Mürbteig:
300 Gramm glattes Mehl
200 Gramm Butter
100 Gramm Puderzucker
2 Eidotter
feingeriebene Zitronenschale
Vanillezucker.

Alle Zutaten in den Kenny und zu einem glattenTeig verarbeiten (Knethaken). Danach eine 3/4 Stunde ruhen lassen.

Nussfuelle:
150 Gramm Nüsse
250 Gramm Zucker
Vanillezucker
1/8 Liter Sahne
1 EL Rum
30 Gramm Rosinen.
Zubereitung:
Alle Zutaten für den Teig in den Kenny und zu einem glattenTeig verarbeiten. Danach eine 3/4 Stunde ruhen lassen.

Den Teig auswalken mit einem Glas einen Kreis ausstechen und

mit Nussfülle oder mit Marmelade füllen. Die Ränder mit einer Gabel oder mit einem Tascherlformer verschliessen ab ins Rohr.

Flachswickel – Variationen

Foto Aldona Led/Rezept 1

1. Rezept von Aldona Led

Für zwischen durch, ein kleiner zarter Snack.
Er schmeckt nicht nach Hefe , sonder ist zart ,mürb und außen knusprig.
Was soll das sein …?

Flachswickel .

Der Teig muss nicht (soll auch nicht) hoch gehen .

Man lässt ihn nur bis zum 30 min ausruhen und dann geht’s los ….!

Rezept für ungefähr 15-20 Stück :

Zutaten:
250 g Butter
4 El Milch
500 g Mehl
2 Eier
1 kleiner Teelöffel Salz
1 Würfel frische Hefe
3 El Zucker

Zubereitung:
250 g Butter und 4 El Milch erwärmen (flüssig machen)

In Schüssel 500 g Mehl geben , 2 Eier , 1 kleine Teelöffel Salz und 1 frische Würfel Hefe (die aber erst mit 3 El Zucker in ein Glas zerkleinern)

und die zum Zimmertemperatur abgekühlte Butter mit Milch zugeben

Mit Knethaken zu einem geschmeidigen Teig verarbeiten .

30 Min ruhen lassen .

Der Teig klebt nicht .

Von der Teig kleine Stücke abschneiden (50 g) zum eine Schlange rollen und Wickel die zusammen (Bilder anschauen) . In Zucker wälzen.

Auf Blech legen und backen . Ich habe bei O/U-Hitze , 180 Grad , 17 min gebacken .

Sehr lecker, guten Appetit

Foto Aldona Led/Rezept Nr. 1

2. Rezept von Gisela Martin

Zutaten:

150 gr. Butter
200 ml Milch
500 gr. Mehl
1 Packung Trockenhefe
2 EL Zucker
1 TL Zimt
1 TL Kardamon
2 Eier
Salz

(Zucker zum Bestreuen und drin wälzen)

Zubereitung:
Milch und Butter zum Schmelzen bringen (ca. 45 Grad in Cooking Chef).

Temperatur auf ca. 36 Grad zurückstellen und alle Zutaten mit Knethaken zu Teig verrühren.

Timer auf 45 Minuten einstellen, Rührintervall 3, 36 Grad belassen und Teig gehen lassen.

Teig in ca. 50-Gramm-Stücken abwiegen, ergab bei mir 19 Stück. Zu ca. 20-25 cm langen Schlangen ausrollen und in Flachswickelform bringen und auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech legen.

20 Min. auf Backblech nochmals gehen lassen, in der Zwischenzeit Ofen auf 160 Grad vorheizen.

Ca. 20-25 Min. backen und möglichst noch warm, ggf. in Zucker getaucht, (mit saurer Sahne und Marmelade) servieren.

Rezept Nr. 2

3. Rezept zur Verfügung gestellt von Ingrid Marie Acker

Foto Ingrid Marie Acker

Zutaten:
500 gr Mehl 405er,
250 gr Margarine oder Butter
gute Prise Salz
2 Esslöffel Zucker
2 Eier
1 Würfel Hefe und 4 Esslöffel lauwarme Milch

Zubereitung:
Die Hefe in der Milch auflösen und zu den anderen Zutaten geben – in der Maschine 10 Min. kneten lassen. Es ist ein weicher Teig – bitte kein Mehl dazugeben. Nicht gehen lassen.

Den Teig halbieren und einen Teil in den Kühli geben.

Auf den Tisch Zucker streuen und immer 50 gr. zu Würsten von

10 cm rollen.

Wenn alle gerollt sind,wieder am Ersten anfangen und auf ca. 20 cm rollen – immer auf Zucker.

Dann zu Flachswickel formen.

2.Portion aus dem Kühli ebenso machen.

15 Min.gehen lassen und bei 175 Grad 15-20 Min.backen je Ofen.