

Bunte Käsebällchen



Foto und Rezept von Hülya Braun

Zutaten:

200 gr Feta

200 gr Frischkäse

150 gr Ziegenkäse

1 rote Paprika

1 8 Kräuter z.B. Iglo

3 Pumpernickel

Sesam

Geröstete Mandelblättchen

Zubereitung:

Feta, Frischkäse und Ziegenkäse mit dem K-Haken rühren und in Kühlschrank stellen.

Mandeln rösten und zerkrümeln, Paprika im Multi zerkleinern.

Pumpernickel im Multi oder Gewürzmühle mahlen.

Alles in kleine Schälchen vorbereiten.

Käse aus dem Kühlschrank holen eventuell mit angefeuchteten Händen kleine Bällchen formen zum Schluss immer 1/5 von den Bällchen in den Zutaten wälzen

Chinesischer Nudelsalat



Rezept und Foto von Carmen Müller

Zutaten:

500 g Woknudeln

Salz

etwas Olivenöl

2 mittelgroße Stangen Porree

2 Gläser Mungosprossenkeimlinge (Abtropfgewicht je ca. 200 g)

Dressing:

2-3 EL Maggi

Ca. 10 EL Miracel Whip light

4 EL Currypulver

4 EL Sojasauce salzig

Ca.3 EL Wasser

Salz, Pfeffer

Saft einer ausgepressten Zitrone

Zubereitung:

Woknudeln in Salzwasser bißfest kochen, auf ein Backblech geben zum Auskühlen und mit etwas Olivenöl vermischen.

Porree in feine Ringe schneiden

2 Gläser Mungosprossenkeimlinge (Abtropfgewicht je ca. 200 g) mit den kalten Nudeln vermischen.

Die Zutaten für das Dressing in der Gewürzmühle vermischen und über den Salat geben.

Mindestens zwei Stunden ziehen lassen.

Guten Appetit!

Panettone – original italienisch – Variationen



Foto A. Müller-Ihrig/Rezept Nr. 1

Zur Herkunft des Panettone:

Pane bedeutet im Italienischen "Brot" und "Tone" könnte von Toni kommen, der Kurzform von Antonio. D.h. ein Panettone ist das Brot von Toni ☐

Von welchem Toni ist nicht geklärt. Bekannt ist lediglich, dass Toni aus der Mailänder Gegend kam. Es ranken sich ganz viele Legenden über Toni. Mal war Toni ein Adliger, der den Panettone für eine hübsche Bäckerfrau erfunden hat, um ihr zu

imponieren und ihre Geschäfte etwas aufzupeppen.

Ein anderes mal erzählt man sich die Geschichte von dem eifrigen Küchenjungen Toni, der zu Hof arbeitete. Dem Küchenchef passierte ein Mißgeschick, der Weihnachtskuchen war nicht mehr zu retten. Toni hatte aber noch einen schon etwas länger gehenden Hefeteig in der Hinterhand, den die beiden mit kandierten Früchten und viel Butter aufgepeppt haben und den es von fortan jedes Jahr zu Weihnachten gab.

Vermutlich war es aber gar nicht so romantisch. Und vielleicht gabs auch keinen Toni, denn ein -one am Ende eines Wortes macht im Italienischen eine Sache besonders groß. Also Pane = Brot, Panettone = besonders großes Brot.

Weizenmehl war im Mittelalter ein kostbares Gut. Es wurde nur dunkles Brot verbacken, weißes Brot galt als Luxus. Nur zur Weihnachtszeit durften die Bäckereien ihr Brot mit Weizenmehl backen. Und da Weihnachten schon immer ein besonderes Fest war, kam nur das Beste in den Teig. Viel Butter, Eier, kandierte Früchte: Entstanden ist der Panettone...Ein besonders großes Brot, dass sich durch die vielen leckeren Zutaten in einen Kuchen verwandelte ☐

1. Rezept aus dem Italienischen übersetzt und auf CC umgeschrieben

Einen guten Panettone sollte man 3 Tage Zeit zum Gehen geben, die meisten Arbeitsschritte finden am 3. Tag statt. Es bietet sich daher an, den 3. Tag auf einen Tag zu legen, an dem man zu Hause ist. Ist Sonntag z.B. als Tag zuhause eingeplant, dann bietet es sich an am Freitag (ob vormittags oder abends ist egal) mit dem Ansetzen vom Teig zu beginnen. Am dritten Tage sollte man vormittags oder spätestens am frühen Nachmittag bereits mit der Fertigstellung beginnen.

Zutaten Vorteig – Tag 1

100 gr. Mehl Manitoba/Alternativ Mehl Type 550

2 gr. Hefe

1 EL Backmalz (flüssig oder in Pulverform) – Alternativ 1 EL

Honig oder Zucker

60 g Milch

Zutaten Hauptteig (für 1,3 KG) – Tag 2 und 3

Tag 2:

50 gr. Mehl Manitoba/Alternativ Mehl Type 550 (Tag 2, davon wird die Hälfte aber erst an Tag 3 benötigt)

350 gr. Mehl Type 00/Alternativ Mehl Type 405 (Tag 2, davon wird die Hälfte erst an Tag 3 benötigt)

2 gr. Hefe

2 Eier Gr. M-L

60 gr. Zucker

60 gr. weiche Butter

Tag 3:

2 Eier Gr. M-L

3 Eigelb Gr. M-L

100 gr. Zucker

100 gr. weiche Butter (zzgl. 10 g zum Form ausstreichen und etwas Backen)

Abgeriebene Schale von einer Bio-Zitrone

40 gr. Orangeat

40 gr. Zitronat

120 gr. getrocknete Rosinen

1 Vanilleschote

5 gr. Salz

Der Panettone wird in 4 Schritten gemacht:

Tag 1:

Zubereitung 1. Schritt/Vorteig herstellen:

K-Haken einsetzen. In Schüssel 100 gr. Mehl Manitoba/Type 550, 2 gr. Hefe, 60 gr. Milch zugeben und zusammen mit 1 EL Malz oder Zucker/Honig kneten. Wer mag, gibt 30 Grad Temperatur zu.

Kugel formen und Teig in abgedeckter Schüssel bei Raumtemperatur eine Stunde gehen lassen.

Teig in Kühlschrank stellen und eine Nacht abgedeckt kalt gehen lassen.

Tag 2:

Zubereitung Schritt 2/1. Kneten:

Teig aus Kühlschrank nehmen, zwei Stunden bei Zimmertemperatur temperieren lassen.

Knethaken einsetzen.

In einer Schüssel 50 gr. Mehl Manitoba/Type 550 und 350 gr. Mehl Type 00/ vermischen.

Von diesem Gemisch 200 gr. zu dem Panettonevorteig geben (das restliche Mehl zur Seite stellen, man benötigt es erst am nächsten Tag).

Ebenso 2 gr Hefe und 60 gr Zucker einfüllen und vermischen. Alles gut verkneten.

Anschließend zwei ganze Eier hinzugeben und kneten.

Stückchenweise 60 gr weiche Butter zugeben und ebenfalls verkneten (immer etwas warten, bis Butter aufgenommen ist, dann das nächste Stück zugeben). Bis alles gut eingeknetet ist, kann es 20 Minuten und länger dauern. Am Ende das Flexielement einsetzen und weitere zwei Minuten kneten. Nehmt ein kleines Stück Teig in die Hand, zieht es auseinander und macht einen Fenstertest. Wenn ihr durchschauen könnt, ohne dass der Teig sofort reißt, ist alles gut. Wenn nicht, sollte der Teig noch etwas weiter geknetet werden.

Teig auf die minimalst bemehlte Arbeitsfläche legen, wie ein Brot (im Wort Panetone steckt das Wort "Pane", das ist das italienische Wort für Brot), ein paar Mal von aussen zur Mitte falten, bis der Teig glatt und zu einer Kugel geformt ist.

In einer weiteren Schüssel Boden mit Mehl bestäuben, Teig mit Schluss nach unten hineingeben und Teig für zwei Stunden bei ca. 30-36 Grad/Rührintervall 3 gehen lassen.

Wer keine Küchenmaschine mit Wärmefunktion hat, hat folgende Möglichkeit: Ihr stellt die Schüssel in den Backofen und lasst die Türe etwas offen, so dass das Licht an bleibt und Wärme

abgibt. Bei moderneren Backöfen geht das nicht, Die neueren Backöfen haben aber häufiger eine Auftaustufe oder Gärstufe, oder ihr stellt den Ofen einfach auf 30 Grad ein. Man könnte die Schüssel auch in einen Topf mit warmen Wasser stellen.

Anschließend Teig in Kühlschrank stellen für eine Nacht bzw. mindestens 12 Stunden.

Tag 3:

Zubereitung Schritt 3/2. kneten:

Panettoneteig zwei Stunden ausserhalb Kühlschrank temperieren lassen.

Rosinen unter Wasser abspülen und in lauwarmen Wasser einweichen.

Schale einer Zitrone reiben, Mark einer Vanilleschote auskratzen.

Panettoneteig kneten, Vanilleschotenmark zufügen, ebenso restliches Mehl (vom Vortag) unterrühren.

Mit dem Knethaken zwei ganze Eier und 3 Eigelb langsam unterkneten.

Abgeriebene Schale der Zitrone, den restlichen Zucker, Zitronat und Orangeat und die abgetropften Rosinen und Salz und die restliche Butter sorgfältig unterheben. Solange kneten bis alle Zutaten sich mit dem Teig verbunden haben.

Den Teig nun zu einer Kugel formen, diese in eine Schüssel geben und wieder zugedeckt für 2 Stunden/Temperatur 36 Grad/Rührintervall 3 gehen lassen. Das Volumen sollte sich verdoppelt haben

Tag 3:

Zubereitung Schritt 4:

Sobald der Teig sein Volumen verdoppelt hat, den Teig auf die

Arbeitsfläche legen und leicht mit der Hand ausbreiten

Den Teig falten, damit er eine bessere Kugelform erhält.

Eine Form von 1,3 kg, ca. 18 cm Durchmesser buttern und mit Backpapier auskleiden. Wer keine Panettoneform hat, kann z.B. auch eine Souffleeform o. ä. verwenden. Das Backpapier herausstehen lassen, da der Teig sehr hochkommen wird.

Die Form zusammen mit dem z.B. mit Klarsichtfolie abgedeckten Panettone 2 Stunden in den Backofen stellen und das Licht vom Backofen anmachen. (Anmerkung Alex: Da ich keine Panettoneform habe, habe ich ihn nur mit einem Tuch bedeckt... mein Teig war auch weiterhin sehr klebrig, so dass er sich nicht gut zur Kugel hat formen lassen. Ich habe ihn dann einfach in meine bearbeitete Form so eingegeben und glatt gestrichen)



Wer keine so hohe Form hat, kann sie "verlängern" mit Backpapier

Dann Folie entfernen und den Teig 15 Min. ausruhen lassen, so dass die Oberfläche leicht trocken ist. So erreicht man, dass der Panettone die klassische krosse Oberfläche erhält.

In die Mitte ein Kreuz mit einem scharfen Messer ritzen und 10 Gr. Butter darauf legen und Panettone in vorgeheizten Backofen bei 190 Grad für 10-15 Min. backen.

Zum Backen: Wer einen Backofen hat, der nur mit Unterhitze arbeitet, das wäre perfekt. Ansonsten wählt man

Ober/Unterhitze, sollte aber den Kuchen nach den ersten 15 Minuten abdecken, damit er nicht zu viel Hitze von oben abbekommt, wie bei mir auf dem Bild.

Sollte der Backofen eine Schwadenfunktion haben, dann diese einschalten. Alternativ kann man auch eine kleine Schüssel Wasser mit in den Backofen stellen.

Nach 15 Min. Temperatur auf 180 Grad und weitere 10-15 Min. backen. Wenn die Oberläche langsam dunkel wird, auf 175 Gr. runter schalten – insgesamt 50 Min (bei gut belüfteten Ofen 5-8 Min. weniger) .

10 Min vor Ende das Schwaden abstellen bzw. die Schüssel mit dem Wasser herausnehmen.

Sobald der Panettone fertig ist, lasst ihn abkühlen und serviert ihn mit Mascarpone und/oder einem Gläschen Vin Santo.

Achtung: Der selbstgemachte Panettone hält sich nicht so lange wie ein industriell gefertigter. Aber der Geschmack von einem frischen Panettone ist so unglaublich viel frischer und luftiger. Ihr werdet keinen anderen mehr wollen.

Man kann den Panettone auch nach dem letzten Gehen eingefrieren. Dann bitte den Teig im Kühlschrank auftauen lassen, dann zwei Stunden bei Zimmertemperatur temperieren und dann gehts weiter mit der Butter auf dem Kreuz etc.

Tipp: Mit einem schönen Geschenkband umwickelt, ist das ein tolles Mitbringsel zur Weihnachtszeit!



Foto Gisela/Rezept Nr. 1

Tipp 2: Wenn ihr keine Panettonebackform habt und keine Lust auf den Aufwand mit dem Auskleiden und Verlängern mit Backpapier habt: Versucht den Kuchen mal in einer Gugelhupfform zu backen. Schmeckt genauso gut, sieht nur nicht mehr nach Panettone aus ☐



2. Rezept, Original italienisches Rezept von vivalafocaccia.com, von Fiametta Miani übersetzt

(Panettone 1 kg)

Zutaten:

Biga Vorteig

60 g Mehl Manitoba (W350)
12g frische Hefe
(Oder 4 g Trockenhefe)
30 g Wasser

1. Teig

90 g Biga
260 g Mehl 00 (60% Manitoba 40% normal)
70 g Butter
70 g Zucker
2 Eigelb
170 g Wasser

2. Teig

Erste Teig und dazu

60 g Mehl 00 (60% Manitoba 40% normal)
20 g Butter Zimmertemperatur
20 g Zucker
10 g Honig
2 Eigelb
3 g Salz
170 g Rosinen
85 g Zitronat
85 g Orangeat
Vanille-Aroma
Aroma orange

Zubereitung:

Vorbereitung Biga-Vorteig

Hefe in lauwarmem Wasser auflösen
und nach und nach Mehl hinzufügen

Zudecken gut gehen lassen (im Ofen, aber mit dem Licht an)

Gehen lassen, bis sich das Volumen verdoppelt hat (4-8
Stunden, je nach Temperatur)

Erster Teig

Biga-Vorteig im Wasser (Raumtemperatur) auflösen . Im KW geht

ganz schnell unter Zugabe von leichter Temperatur Knethaken einsetzen, nach und nach das Mehl zugeben. Durchkneten, dann Zucker hinzufügen und weiter kneten bis Zucker nicht mehr ersichtlich ist, dann Eigelb nach und nach hinzufügen und weiter kneten.

Jetzt die Butter in kleine Stück schneiden und bei Raumtemperatur hinzufügen. jedes Stücken Butter muss durch den Teig aufgenommen werden.

Nach 35-40 Minuten kneten, in einem Behälter, zugedeckt gehen lassen (im Ofen, mit Licht).
(4-8 Stunden, je nach Temperatur)

Wenn genug aufgegangen ist, wird die erste Mischung weiter verarbeitet:

2. Teig:

Aufgegangene Teig mit Mehl und Honig kneten (Knethaken)

Salz hinzufügen

Wieder Zucker und das Eigelb unterkneten. Jetzt kommen noch dazu Rosinen, Zitronat, Orangeat, Vanille- und Orangen-Aroma und immer weiter kneten. Un nun wieder die Butter in kleine Stücke bei Raumtempratur dazu.

Nach 35-40 Minuten insgesamt, sollte der Teig fertig sein

Den Teig auf die Arbeitsfläche geben und ein 3-4 falten. Teig nun zugedeckt 45 Minuten ruhen lassen Noch ein paar Mal falten. Endlich in eine Panettone-Form oder eine Backform legen, sollte nur zu einem Drittel belegen.

Wieder im beleuchteten Backofen mit einer Schüssel warmen Wasser, gehen lassen, bis sich der Teig verdoppelt hat . Je nach Temperatur, dauert dieser Vorgang 3-8 Stunden. ACHTUNG !!! Wenn man den Teig zu lange gehen lässt, riskiert man, dass es beim Backen zusammenbricht.

Aus dem Backofen nehmen und eine viertel Stunde ruhen lassen, soll keine Luftdurchzug sein. Mit einem scharfen Messer

keuzweise einschneiden und mit zerlassener Butter bepinseln.

Backen: Ofen bei 180/190 Grad C vorheizen.

Bei 180 bis 190 C für 7-8 Minuten vorbacken. Nur für ein Paar Sekunden den Ofen ein Spalt öffnen, um den Dampf heraus zu lassen.

Temperatur auf 170 runterlassen und weiter für weitere 45-55 Minuten backen.

Alle 10 Minuten überprüfen. Wenn die Oberfläche zu dunkel in den ersten 30-40 Minuten wird, dann mit Backpapier oder Alu zudecken. Kurz abkühlen lassen.

Aus dem Ofen nehmen. Panettone mit zwei Stricknadeln oder zwei Spiesse auf der Unterseite durchstecken (etwa 1 Cm. Vom Boden)

Kopf nach unten 12 Stunden, am besten in einem großen Topf zugedeckt ruhen lassen.

Spiesse oder Nadel entfernen. Schmeckt am besten nach 1-2 Tage.

Zucchini/Trauben/Birnen-Smoothie mit der Beerenpresse



Foto von Gisela Martin

Zutaten:

Zucchini

Traube

Birne

Zubereitung:

Die Zutaten nach Anleitung der Beerenpresse durch die Beerenpresse laufen lassen. Bei der Birne vorher das Kerngehäuse entfernen und achteln.

Der Trester wurde ein paar Mal durchgelassen, bis fast kein Saft mehr kam.



Grüner Smoothie – Variationen



Rezept Nr. 1 und Foto von Esther Witt

1. Rezept – vertreibt Erkältungen von Esther Witt

Zutaten:

2 Tassen frischer Spinat

12 Knoblauchzehen

Saft von einer Zitrone

1/2 Salatgurke (oder mehr, wenn Ihnen die Suppe zu scharf ist)

1/4 Tl Cayennepfeffer

1/2 Tl Jalapeno-Schoto, klein gehackt

1 Tasse Wasser

Zubereitung:

Alles im Blender/Mixer gut verrühren – fertig Wem es zu scharf ist etwas mehr Gurke und Wasser dazugeben.



Foto: Gisela Martin/Rezept Nr. 2

2. Rezept von Diana Klumpp

Zutaten:

50 gr. Spinat
1/2 Apfel
1/2 Banane
1 Schuss Zitronensaft
einige Blätter Basilikum
1 TL Matcha
200ml Wasser (wichtig)

Zubereitung:

Alles im Blender/Mixer gut verrühren – fertig

3. Rezept von Diana Klumpp

Zutaten:

60 gr. kernlose helle Trauben
25 gr. Spinat
eine kleine Handvoll Petersilie
1/8 Salatgurke
100 ml Kokoswasser
einige Eiswürfel

Zubereitung:

Alles im Blender/Mixer gut verrühren – fertig

Dinkelsemmerln



Rezept und Foto von Karin AM:

Zutaten:

110 gr. Dinkelmehl
80 gr. kochendes Wasser
480 gr. Dinkelmehl
280 gr. Wasser
13 gr. Salz
10 gr. Hefe/Germ
10 gr. Backmalz
10 gr. Honig

Zubereitung:

110g Dinkelmehl mit 80g kochendem Wasser übergießen, verkneten und über Nacht in den Kühlschrank stellen.

480g Dinkelmehl, Vorteig, 280g Wasser, 13 g Salz, 10g Germ, 10 g Backmalz, 10g Honig, 5 Minuten ganz langsam kneten, dann 2 Minuten schneller mit Knethaken kneten.

20 Minuten warm gehen lassen, einmal strecken und falten, nochmal 20 Minuten gehen lassen,

Rund 10 Kugeln schleifen,

10 Minuten entspannen lassen,

Semmeln formen und gleich am Blech gehen lassen.

Ofen auf 250°C vorheizen und dann fallend auf 230°C etwa 15 Minuten backen.

Babaganoush Baba Ghanoush (Auberginen Aufstrich) aus der Gewürzmühle



Foto und Rezept von Karin AM:

Zutaten:

1 Aubergine
2 El Sesam
1/2 Tl Salz
1 Knoblauchzehe,
1 ordentlicher Schuss Olivenöl
3 El Zitronensaft

Zubereitung:

Aubergine in Alufolie einwickeln und 3/4 Stunde im Ofen (oder Heissluftfriteuse) backen. Schale entfernen.

Sesam, Salz, Knoblauchzehe, Olivenöl und Zitronensaft mit der Hälfte der Aubergine in der Gewürzmühle ganz fein pürieren. Dann noch die restliche Aubergine pürieren und untermischen.

Mafalde Siciliane – Sizilianische Hartweizenbrötchen



Rezept und Fotos von Carmen Lo Giudice Priolo

Zutaten für ca. 5 Brötchen :

300 gr Wasser Zimmertemperatur

10 gr Gerstenmalz

20 gr Hefe

400 gr Hartweizenmehl

100 gr Weizenmehl

10 gr Salz

10 gr Olivenöl

etwas Olivenöl zum Einreiben des Teiges

Sesam zum drüberstreuen

Zubereitung:

Wasser, Hefe, Malz und Olivenöl gut verrühren lassen.

Mehlsorten und zum Schluss Salz hinzugeben und alles gut für mindestens 5 min kneten (Knethaken).

Teig zu einer Kugel formen und mit etwas Olivenöl gut einreiben.

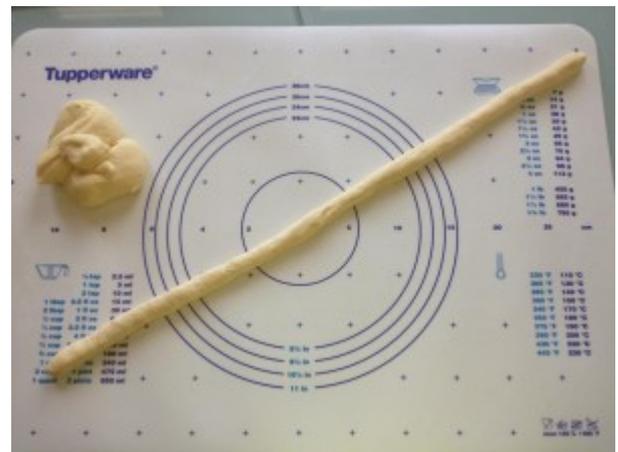
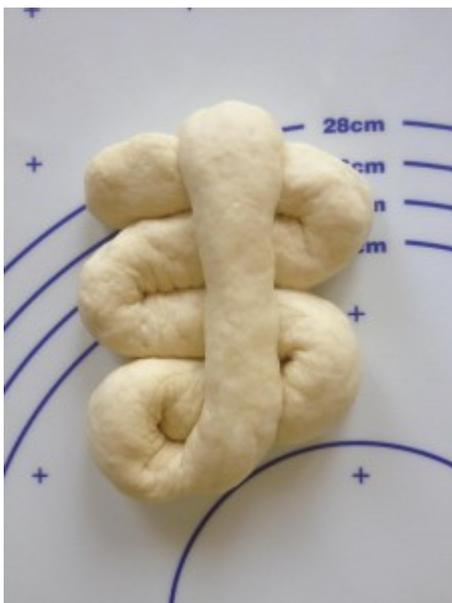
Teig mindestens eine Stunde gehen lassen.

Teig nach Ruhezeit in 5 Portionen gleichmässig aufteilen. Diese jeweils zu langen Schlägen etwa 5cm dick ausrollen. Eine Schlange formen und das letztere lange Stück wie auf dem Foto unter das Brötchen stecken. Damit es beim Backen nicht aufspringt.

Brötchen auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen und nochmals abgedeckt eine Stunde gehen lassen.

Brötchen mit Wasser nach Ruhezeit mit Wasser einpinseln und Sesam drüberstreuen

In den Backofen bei 200 Grad Umluft erst für 10 Min und dann auf 180/170 Grad weitere 15 Min. Oder bei 200 Grad Ober/Unterhitze ca. 30 Min backen!



Fotos: Carmen Lo Giudice Priolo

Milchbrötchen mit CookingChef – Variationen



Rezept Nr. 1 und Foto zur Verfügung gestellt von Carmen Lo Giudice Priolo

1. Rezept Milchbrötchen megasoft

Zutaten:

ergibt 8-10 Stück

Milchgemisch

95 g Milch

50 g Zucker

1 EL selbstgemachter Vanillezucker, oder 1 Päckchen

35 g Butter

Teig

350 g Mehl Typ 550

1 EL Öl

1 Ei

65 g Wasser

1/2 Würfel frische Hefe

1 EL Zucker

Zum Bestreichen

1 Ei
2 EL Milch
1 EL Zucker

Zubereitung:

Milchgemisch

Alle Zutaten in den Kessel, 4 Minuten, 60 Grad, Stufe 2 mit K-Haken.

Umfüllen und den Topf nicht ausspülen.

Teig

Wasser, Hefe und Zucker in den Topf, 3 Minuten, 38 Grad Stufe 2

Mehl, Öl, Ei und das Milchgemisch in den Topf , 8 Minuten (Knethaken)

Bei Bedarf etwas Mehl hinzugeben

Den Teig leicht mit Öl beträufeln. Für 30 Minuten gehen lassen.

8 oder 10 Brötchen formen (ca. 80 g), auf ein Backblech legen und abgedeckt nochmals 20 Minuten gehen lassen. In der Zwischenzeit den Ofen auf 160 Grad O/U vorheizen.

1 Ei mit 2 EL Milch und 1 EL Zucker verrühren und nach der Gehzeit die Brötchen 2 mal damit einpinseln und die Brötchen mit einem scharfem Messer einschneiden.

Die Brötchen für 20 – 25 Minuten backen.

Nach der Backzeit, Ofen ausschalten, öffnen und das Blech rausziehen, bei geöffnetem Ofen auskühlen lassen.

Variante mit Dinkel von Petz Drachenmami:

Ich hab 1050 Dinkelmehl und statt Zucker Zuckerrübensirup und Honig verwendet für die frische Germ

Und ich hab sie übernacht kühl gelagern und erst in der früh

gemacht 😊

2. Rezept Cranberry-Milchbrötchen



Rezept Nr. 2/Foto von Gisela M.

Zutaten:

500 gr. Mehl, ggf. etwas mehr

1 Packung Trockenhefe

Stevia umgerechnet für 50 gr. Zucker (mit 50 gr. Zucker funktioniert es ebenso)

250 ml Milch lauwarm

125 gr. Butter zerlassen

2 Eier

1/2 TL Salz

1/2 TL Kardamon bzw. 4 oder 5 Kardamonkapseln, in Gewürzmühle pulverisiert

125 gr Cranberries

je ein TL Orangeat und Zitronat

Eigelb und etwas Milch, verquirlt zum Bestreichen

Zubereitung:

K-Haken einsetzen, Mehl und Hefe in Schüssel, kurz durchrühren.

Knethaken einsetzen: Stevia, Milch, Butter, Eier, Salz, Kardamon zugeben und zu Teig verarbeiten. *Wenn Konsistenz des Teiges zu weich ist, noch etwas Mehl zugeben. Es soll aber ein ganz weicher Teig sein.*

Zum Schluß Cranberries (am besten mind. 10 Min. in warmen Wasser eingeweicht) und Orangeat/Zitronat zugeben.

Temperatur auf 25 Grad stellen, Koch-Rührintervallstufe 3 und Teig ca. eine halbe Stunde mit feuchtem Tuch abgedeckt gehen lassen.

16 Brötchen formen und auf Backblech legen, nochmals abgedeckt ca. 20 Min. gehen lassen.

Backofen auf 180 Grad/Umluft vorheizen.

Mit Eigelb-Milch-Gemisch die Brötchen bestreichen. Backzeit ca. 15 Minuten.

Tipp: Die Cranberries können auch durch Rosinen ausgetauscht werden. Die Rosinen sollten dann vorher 10-15 Minuten in warmen Wasser eingeweicht werden.

3. Milchbrötchen mit Safaran nach Ketex



Rezept von hier: <https://ketex.de/blog/osterwecken-mit-safran/> und auf CC umgeschrieben.

Ergeben 5 große Wecken, am besten gleich doppelte Menge machen.

Zutaten:

Vorteig:

200 g Weizenmehl T 65 „La Banette“, ich habe 550er Mehl genommen

170 g Milch

20 g Frischhefe, hier hatte ich 7 gr. Trockenhefe

Hauptteig:

300 gr. Weizenmehl T65 "La Banette"

50 g Zucker

100 g Quark (20%)

8 g Salz

2 Eigelb

1 Päckchen Safran

5 g (= 1 TL) flüssiges Backmalz

Step 2: 100 g weiche Butter

Hagelzucker zum Bestreuen

Eistreiche:

50 g Milch

1 Eigelb

1 Prise Zucker

1 Prise Salz

Zubereitung:

Zutaten Vorteig verkneten (Knethaken) und 45 Minuten gehen lassen. Ich habe die CC auf 30 Grad eingestellt und den Kessel abgedeckt.



Dann die Zutaten vom Hauptteig mit Ausnahme der Butter zum Vorteig geben und mit Knethaken 7 Minuten auf Stufe "MIN" kneten. Ich hatte weiter 30 Grad eingestellt, auch da die Butter, die später zugegeben wurde, bei mir noch kalt und fest

war.

Butter zugeben in Stücken, weitere 3 Minuten kneten, dabei auf Stufe 1 erhöhen.

Wenn die Butter nach 3 Minuten noch nicht eingearbeitet ist, einfach noch etwas verlängern.



Teig aus Kessel nehmen, rundwirken und in eine geölte Schüssel geben. Abdecken (z.B. mit Duschhaube) und ca. 45 Minuten gehen lassen.



Teig in 5 große Stücke schneiden, rundschieben. Mit Teigabstecher mittig einen Schlitz drücken, schön tief, ca. 2 cm tief. Mit Tuch abdecken und nochmals 30 Minuten gehen lassen (nicht länger, sonst bleibt der Schlitz nicht so gut erhalten).

In der Zwischenzeit Ofen vorheizen/185 gr./0/U



Rechts und links vom Schlitz mit Eistreiche behandeln. Ca. 15-20 Minuten (nach Sicht) backen.



Auf Gitter auskühlen lassen und dann ungehemmt drüber herfallen.

Mediterraner Brotaufstrich / Dip mit essbaren Schälchen



Rezept und Foto von Hülya Braun

Zutaten für die essbaren Schälchen:

350 gr Mehl

75 ml Wasser

50 ml Öl

1 Ei

1 Esslöffel Sesam

1 Esslöffel Schwarzkümmel

Gehackter Dill

Getrocknete Tomaten

1 Teelöffel Salz

Zubereitung der essbaren Schälchen:

Dill und getrocknete Tomaten im MULTIZERKLEINERER klein hacken.

Erst Mehl dann alle anderen Zutaten in Rührschüssel mit K-HAKEN auf Stufe 2-3 ca 5 Minuten kneten.

Den Teig in Frischhaltefolie packen und 1 Stunde im Kühlschrank ruhen lassen

Dann mit der Nudelwalze zum Schluss Größe 4 Kreise oder Sterne ausstechen.

In Muffinsform bei 200 Grad knusprig backen.

Tipp: Bei Auswalzen auf Stufe 7 kann man mit dem gleichen Teig ganz leckere Brotchips backen.



Fotos: Hülya Braun

Zutaten – Basis Rezept für Brotaufstrich

200 gr Tomatenmark

100 Gramm Paprikamark süß

50-100 gr Gehackte oder gemahlene Walnüsse

2 Zehen Knoblauch

1 Esslöffel Schwarzkümmel

1 Esslöffel Bockshornklee gemahlen (Çemen)

1 Teelöffel Çiğköfte Gewürz odergemahlene Kümmel, scharfe Paprika, Pfeffer

Kein Salz oder nur sehr wenig zum abschmecken (Paprikamark ist salzig)

Zubereitung Brotaufstrich:

Walnüsse in der Gewürzmühle grob oder fein nach belieben hacken.

Knoblauch pressen

Alle Zutaten in die Rührschüssel geben und mit K-Hacken auf Stufe 2 ca 3-4 Minuten Kneten und abschmecken.

Ergibt ca 360-400 gr, 200 gr davon weg legen.

Den Rest auf drei Portionen aufteilen und mit den Zutaten der anderen Brotaufstrichen vermischen (ggf. im Multizerkleinerer mit Messer)

Zutaten andere Brotaufstriche:

1x 200 Gramm Schafskäse +60-80 Gramm Basis Aufstrich

1x 250 Gramm Butter+60-80 Gramm Basis Aufstrich

1 x 1-1,5 Avocados+60-80 Gramm Basis Aufstrich

Zutaten Kräuterbutter:

1x250 Gramm Butter

2 Knoblauchzehen

1 Päckchen 8 Kräuter

1/2 Teelöffel Salz

Tipp:

Ich friere kleine Portionen erst auf Folie dann die kleinen Portionen in verschlossene Gefrierbehälter oder Tüten. So kann man sie bei Bedarf 2 Stundenvor dem Essen rausholen.