

Toastbrot Variationen



Rezept und Fotos zur Verfügung gestellt von Peter Petersmann/Über den Dächern von Kölle (Originalrezept von hier <http://rezeptemitherz.blogspot.de/2016/05/milchbrot-tangzhong-fluffigstes.html?m=1> und auf CC abgewandelt)/Rezept Nr. 1

1. Rezept supersoft zur Verfügung gestellt von Peter Petersmann

Zutaten:

Vorteig

25 g Mehl, 550

100 g Wasser

Teig:

125 g Vollmilch

1 Pk.Trockenhefe

350 g Mehl , Typ 550

50 g Zucker

1 Teelöffel Salz

1 großes Ei

30 g weiche Butter

1 Eigelb mit etwas Milch verquirlt

Zubereitung:

Wasser und Mehl in die CC geben und 5 Min. / 65° / Stufe 1 erwärmen und rühren (K-Haken). Es entsteht eine cremige

Konsistenz. Es geht auch auf dem Herd.

Umfüllen und abkühlen lassen.

Milch, Hefe und 1 TL Zucker in die CC geben und 3 Min. / 37° / Stufe 2 erwärmen. (Geht auch ohne erwärmen)

5 Minuten ruhen lassen.

Nun das Mehl, das abgekühlte Wasser-Mehlgemisch, restlichen Zucker, Salz und Ei zufügen und 3 Minuten kneten (Knethaken).

Zum Schluss noch die Butter zufügen und nochmal 5 Minuten kneten.

Den Teig in eine mit Öl ausgeriebene Schüssel geben und abgedeckt ca. 45 Minuten gehen lassen, bis sich das Volumen deutlich vergrößert hat.

Den Teig nun in 4 gleichgroße Portionen teilen, zu einer Kugel formen und unter Frischhaltefolie 15 Minuten ruhen lassen.

In der Zeit einen Brotkastenform fetten oder Silikonform nehmen.

Jedes Teigstück auf einer leicht bemehlten Arbeitsfläche oval ausrollen (ca. 15×20 cm), von der langen Seite her 1/3 zur Mitte hin einschlagen, dann den Rest darüber schlagen. So habt ihr 3 Teigplatten.

Von der kurzen Seite her zu einer Rolle aufrollen und mit der Naht nach unten in die Form setzen.

Ebenso mit den verbliebenen 3 Teiglingen verfahren.

Die Form mit Frischhaltefolie abdecken und mind. weitere 45 Minuten ruhen lassen, bis die Form deutlich gefüllt hat.

Den Ofen auf 175° O/U – Hitze vorheizen.

Den Teig mit dem verquirlten Ei bestreichen und ca. 30-35 Minuten backen, bis die Oberfläche goldbraun ist und das Brot hohl klingt, wenn man von unten darauf klopft.

2. Rezept zur Verfügung gestellt von Nicole Wever



Fotos Rezept Nr. 2 von Nicole Wever

Zutaten:

500 g Mehl Type 550

150 ml Wasser, lauwarmes (Alternativ in CC auf 30 Grad stellen)

150 ml Milch, lauwarme

10 g Salz

10 g Zucker

21 g frische Hefe oder 1 Pck. Trockenhefe

35 g Butter

15 g Backmalz

Zubereitung:

Die Hefe in einem Glas mit dem lauwarmen Wasser auflösen, das Salz hinzugeben und das Glas für gut 30 Minuten zur Seite stellen.

Dann allerestlichen Zutaten in eine Schüssel geben, Hefe-Salz-Wasser hinzugeben und alles sehr gut miteinander verkneten. Man sollte mindestens 5 Minuten den Teig kräftigst durchkneten, am besten sind 7-10 Minuten. So kann das Mehl am besten binden und der Kleber sich entfalten. Nun den Teig abgedeckt mindestens 1 1/2

Stunden an einem warmen Ort ruhen lassen. Der Teig wird relativ
"klitschig", was aber ganz normal ist, er klebt sehr, aber das soll
so sein. Bitte kein weiteres Mehl hinzufügen.

Nach dem Ruhen den Teig so gut wie möglich nochmals durchkneten. Den Teig nun in eine Kastenform oder spezielle Toastbrotform geben und nochmals gute 45 Minuten abgedeckt gehen lassen.

Nach dem Gehen die Form in den vorgeheizten Backofen geben und bei 220°C Ober/Unterhitze backen.

Nach gut 5 Minuten auf 180°C herunterschalten und noch weitere ca. 40 Minuten backen.

Erdbeermargarita Erdbeer Margarita



Rezept und Foto zur Verfügung gestellt von Peter

Petersmann/Über den Dächern von Kölle

Zutaten:

1 halbe Limette
2 Centiliter Tequila (weiß)
2 Centiliter Cointreau
4 Centiliter Erdbeersirup
6 Erdbeeren (püriert)
2 Teelöffel Zucker
Eis

Zubereitung:

Püriert die Erdbeeren und stellt sie beiseite
(Multizerkleinerer mit Messer)

Befeuchtet den Glasrand einer Cocktailschale mit einer halbierten Limette.

Drückt den so befeuchteten Glasrand in einen mit Zucker bestreuten Teller.

Messt Erdbeersirup, Cointreau und Tequila ab und gibt alles gemeinsam mit den pürierten Erdbeeren in den Cocktailmixer.

Gibt das zerstoßene Eis und den Zucker ebenfalls hinzu.

Schüttelt kräftig und serviert die Drinks anschließend in den vorbereiteten Cocktailschalen.

[Bountykugeln](#)



Foto von Lisa Smile

Rezept von Viktorias Kitchen Secret, von Lisa Smile ausprobiert und auf CC umgewandelt:

Für alle, die sich den Sommer nach Hause holen möchten hier das Rezept:

Zutaten:

200g Kokosraspeln

200g weisse Schokolade

100g Schlagobers / Sahne

30g Butter

Rum nach Geschmack

50g Staubzucker/Puderzucker

Etwas Vanilleextrakt oder geriebene Vanilleschote auch nach Geschmack

Schokoglasur zum Tunken.

Zubereitung:

Schlagobers, Vanille und Butter in die CC geben und erhitzen, ich habe die CC auf 50 Grad gestellt. Flexi Stufe 1.

Wenn die Masse schön warm ist (nicht aufkochen!) kommt die gehackte weisse Schokolade hinein. Solange Rühren bis die Schoko aufgelöst ist. dann die Temperatur abstellen und Kokosraspeln, Staubzucker und Rum dazu schön rühren, bis alles

gut vermischt ist.

Die Masse in eine kleine Schüssel geben und für ca. 1 Stunde in den Kühlschrank stellen (ich hatte es fast 24h im Kühlschrank, hat nicht geschadet).

Wenn die Masse gut durch gekühlt ist, steche ich mit einem Kaffeelöffel kleine Kugeln ab und dreh sie schön rund. Wenn die Kugeln sehr weich sind, nochmal in den Kühlschrank zum Überkühlen stellen.

Im Anschluss in Schokoglasur tunken und dann geniessen.

Ich lagere die Bountykugeln immer im Kühlschrank, da schmecken sie noch besser.

Pretzel Dogs

Mumienwürstchen



Fotos Gisela M.

Rezept stammt von hier: <https://bbqpit.de/bacon-cheese-pretzel-dogs/> und wurde von Gisela M. in Teilen abgewandelt und auf CC umgesetzt.

Zutaten (16 Stück):

Teig:

360 ml Wasser (lauwarmes)

4 TL Zucker

2 TL Salz

1 Pck Trockenhefe (oder Hälfte bei Übernachtgare)

640 gr Mehl Type 550

2 EL Butter weich

Außerdem:

16 Würstchen (wir hatten Geflügelwienerle, Bockwurst o.ä. geht ebenso)

Lauge (Achtung, im Umgang mit Lauge vorher informieren, Warnhinweise beachten und Schutzhandschuhe tragen).

Zubereitung:

Wasser, 4 TL Zucker, 2 TL Salz und Trockenhefe in CC geben, Temperatur 36 Grad, Rührintervall 3, 5 Min. stehen lassen ohne Rührelement.

Mehl und Butter zugeben, Knethaken min, Temperatur unverändert und 10 Minuten auf Min kneten lassen.

Teig kurz aus der Schüssel heben, damit er nicht anhängt und zu Kugel formen, ggf. kurz durchkneten und wieder reinlegen. Rührelement raus, Spritzschutz drauf und 45 Minuten in CC bei Zimmertemperatur ruhen lassen. Danach den Teig in 16 Teile teilen und aus den Teilen lange dünne Würste formen und um die Würste wickeln. Normalerweise lässt man bei Pretzel Dogs Anfang und Ende der Würstchen offen. Aber ich brauchte Mumienwürstchen.

Die Würstchen mit Schaumkeller o.ä. in Lauge baden und danach auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen.

Backofen/mittlere Schiene, 200 Grad O/U ca. 15 Minuten bzw. bis sie goldbraun sind backen.

Vorsicht, direkt nach dem Herausholen aus dem Backofen sind die Würste im Inneren sehr heiss.

Variante für stressfreie Zubereitung z.B. bei Kindergeburtstagen:

a.) Pretzel dogs 2/3 backen, in Kühlschrank lagern und am nächsten Tag fertig backen.



Variante a.) – mit Fertigbacken am nächsten Tag

b.) Pretzel dogs in Lauge baden, dann abgedeckt in Kühlschrank lagern und am nächsten Tag komplett fertig backen.



e

Variante b.) mit Aufbewahrung vom gelaugten Teigling im Kühlschrank.

Geschmacklich fand ich die Varianten a. und b. auf gleichem Niveau wie die frisch zubereitete. Bei Feierlichkeiten kann man die Varianten also bedenkenlos empfehlen.

Allerdings brauchte Variante b. im Ofen länger und die Wurst ist kurz vor dem Herausholen auch aufgeplatzt.

Beim zweiten Versuch Variante b.) ist die Wurst wieder

aufgeplatzt, auch schon vor Ablauf der regulären Zeit. Von daher ist Variante a.) mein klarer Favorit, wenn es vorbereitet sein soll.

Duschmousse



Foto von Franziska Gubler

Rezept

von <http://www.vegan-thermomix.de/2016/03/10/dusch-smoothie-ein-herrliches-duscherlebnis-selbst-gemacht/> und von Franziska Gubler auf CC abgewandelt.

Zutaten:

50 gr Seife in 2 – 3 Stücke zerkleinert

110 gr. Wasser

40 g Glycerin (Apotheke, 85%iges)

50 g Traubenkernöl oder Mandelöl oder Olivenöl

Zubereitung:

Seife zerkleinert in der Gewürzmühle, Wasser zugeben, temperieren bei 80 Grad in der Schüssel, mit Flexi ca. 7 Minuten rühren, bis die Seife sich gut aufgelöst hat. Dann Öl und Glyzerin zugeben und mit dem Flexi alles moussig geschlagen (ca. eine Minute).

In eine Schüssel füllen, im Kühlschrank abkühlen lassen, bis es eine glibberige, puddingartige Masse in einem Stück ist. Das dauert ca. 1-2 Stunden, je nach Kühlschrank-Kälte.

Pull apart bread



Rezept und Fotos zur Verfügung gestellt von Anna Weidner

Zutaten:

500g Mehl
50g Butter
2 Eier
150ml Milch
2 EL Zucker
1 Prise Salz

1/2 Würfel Hefe

Für die Füllung kann man alles nehmen was "Ofenfest" ist. Ich habe Pesto oder Nutella verwendet.

Zubereitung:

Alles bis auf die Butter in die CC geben und mit dem Knethaken kurz verkneten. Dann die Butter zugeben und alles zu einem glatten Teig kneten. Ca. 10min. Dann bei 30° ca. 45 Min gehen lassen, bis der Teig sein Volumen verdoppelt hat.

Den Teig aus der CC nehmen und zu einem großen Quadrat ausrollen. (So dünn wie möglich, sollte aber noch gut von der Arbeitsfläche abzuheben sein).

Das Quadrat mit der gewünschten Füllung bestreichen. Dann in Streifen schneiden, diese sollten etwas schmaler als die Kastenform sein. Dann jeweils drei Streifen aufeinander legen, dabei den obersten Streifen mit der Pesto/Nutella Seite nach unten auf den mittleren Streifen legen. Eine Kastenform fetten und senkrecht aufstellen. Diese "3er" Streifen dann in Quadrate schneiden und in der Kastenform aufeinander stapeln. Wenn der Teig aufgebraucht ist, die Kastenform wieder waagrecht hinstellen und nochmal 30min gehen lassen.

Das ganze dann im vorgeheizten Ofen bei 175° Ober- und Unterhitze 35min backen. Sollte es oben drauf zu dunkel werden mit Alufolie abdecken.

10 min in der Form abkühlen lassen. Fertig



Buondi – original italienisches Rezept



Fotos von Elisabetta Tallarico

Rezept von hier
<http://blog.giallozafferano.it/dulcisinforno/buondi-fatto-in-casa/>, Von Elisabetta Tallarico ausprobiert, für extremst lecker befunden und für uns ins Deutsche übersetzt und auf CC umgewandelt.

Zutaten:

Vorteig:

100g Mehl Typ 550 oder Manitoba

10g frische Hefe

50ml Wasser lauwarm

Hauptteig:

400gr Mehl Typ550 oder Manitoba

100g Zucker
10g Akazienhonig
150g Eigelb (ca. 8 Stück bei Eigröße L)
75ml Milch
200g Butter
2TL Vanille
9g Salz (Anmerkung ggf. leicht reduzieren)
5g Zitronenabrieb
8g Orangenabrieb
2-3 Tropfen Orangenaroma

Nussglasur:

48g gemahlene Mandeln ohne Schale
16g gemahlene Haselnuss
110g Zucker
50g Eiweiß
12g Speisestärke
2 Tropfen Bittermandelaroma

Sirup für die Glasur

100ml Wasser
150g Zucker
(Anmerkung Gisela M.: – bei mir reichte die Hälfte von der Glasur)

Zum Garnieren

Hagelzucker
Puderzucker

Zubereitung:

Alle Zutaten sollten Zimmertemperatur haben!!!

Vorteig:

Hefe in lauwarmem Wasser auflösen. Alle Zutaten für den Vorteig mit dem Knethaken, zu einem homogenen Teig verkneten. 1 Std in der CC bei 21 Grad ruhen lassen (d.h. ohne Rührelement, Rührintervallstufe 3).

Hauptteig:

Zucker, Honig, Milch mit dem K-Haken gut verrühren.

Dann wechseln zum Knethaken □, nach und nach die Eigelb und das Mehl unterkneten. Nach ca der Hälfte des Mehls und der Eigelb, den Vorteig dazu geben und gut einkneten. Dann restliches Mehl und Eigelb dazu geben und gut unterkneten lassen.

In einer kleinen Schüssel Butter mit Vanille, Salz, Orangen- & Zitronenschale und den Aromen vermischen.

Buttermischung löffelweise unter den Hauptteig kneten. BITTE immer warten bis die Butter gut eingearbeitet ist bevor man den nächsten Löffel hinzufügt.

Alles 10Min auf Stufe 1 kneten.

Der Teig wird sehr weich sein!

Eine Schüssel mit etwas Öl auspinseln und den Teig hinein legen.

2Std bei Zimmertemperatur ruhen lassen.

Danach über Nacht- nicht weniger als 12 Std!- in den Kühlschrank stellen.

Am nächsten Tag Teig direkt aus dem Kühlschrank verarbeiten.

50g schwere Teilstücke abwiegen und zu einer Kugel formen. Die Kugeln in eine längliche Form bringen und in Minikasten-Papierformen legen. Nochmals 4 Std bei Raumtemperatur gehen lassen.

Nussglasur vorbereiten:

Eiweiß (flüssig) Mandel- & Haselnussmehl, Zucker, Speisestärke, 2 Tropfen Bittermandelaroma gut mit einer Gabel verrühren und in den Kühlschrank stellen.

Sirup für die Glasur:

Zucker und Wasser aufkochen und abkühlen lassen.

Nach der Ruhezeit der Teiglinge, die Nussglasur in einen Spritzbeutel füllen und zwei Streifen auf die Teiglinge ziehen.

Mit Hagelzucker und Puderzucker bestreuen.

Buondi bei 180 Grad Ober -Unterhitze ca. 20 Min goldgelb backen.

Sofort nach dem Backen mit dem Zuckersirup bepinseln und abkühlen lassen.



Foto: Elisabetta Tallarico

Tipp: Am besten gleich doppelte Menge machen, dann lohnt sich der Aufwand.

Perfekt auch für Frühstücksbuffet und Co, wenn Kinder anwesend sind.

[Flammkuchen mit Spargel](#)



Rezept und Foto zur Verfügung gestellt von Ra Mona

Zutaten:

Pizzateig aus 250gr. Mehl fertig zubereitet

100 gr Creme fraiche

1 Eigelb

Salz

Pfeffer

Muskatnuss

Paprikapulver

500 gr. grüner Spargel

1 Stange Lauch in feine Ringe geschnitten

1 rote Zwiebel in feine Ringe (z.B. mit Multizerkleinerer geschnitten)

80 gr Schwarzwälder Schinken

ggf. Schnittlauch

Zubereitung:

Teig mit Knethaken, z.B. von [hier](#) oder [hier](#) zubereiten und gehen lassen.

Spargel waschen, in ca. 5 cm große Stücke schneiden, und in Salzwasser etwa 5-7 Minuten bissfest kochen.

Creme fraiche mit dem Eigelb, Salz Pfeffer Muskatnuss und Paprikapulver verrühren . Lauch und Zwiebelringe in einer

Pfanne glasig anbraten und leicht salzen.

Schwarzwälder Schinken kross anbraten und auf ein Küchenpapier legen.

Backofen mit Backblech auf 220°C O/U vorheizen. Den Teig auf Blechgröße ausdrehen und auf ein Backpapier geben.

2/3 der Creme fraiche Masse auf den Teig streichen.

Zwiebelringe darüber verteilen und den Spargel.

Den Rest der Creme in Flöckchen darüber geben. Auf das heiße Backblech ziehen und 15-20 Minuten backen.

Den Schwarzwälder Schinken in Stücke brechen und sofort auf dem fertigen Flammkuchen verteilen.

Wenn ich Schnittlauch habe verteile ich auch noch Schnittlauchröllchen auf den fertigen Flammkuchen.

Milchschnittenkuchen —
Kühlschrankkuchen ohne Backen



Foto und Rezept Nadine Detzel

Zutaten:

Milchschnitten für den Boden
Erdbeeren als Zwischenschicht
Creme

500 g Magerquark
Saft einer halben Zitrone
90 g Zucker
1 EL Vanillezucker
4 Blatt Gelatine

Zubereitung:

Der Boden ist aus Milchschnitten, darauf wurden Erdbeeren gelegt.

Die Creme hab ich in der CC cremig gerührt (K-Haken).

HoLunder-Curd

Rezept zur Verfügung gestellt von Doris Seelbach

Zutaten für 4 Glaeser a 200 ml.

10 gr. Holunderbluetendolden

4 Eier + 2 Eigelb

200 gr. Zucker (Rohrohrzucker)

2 El Speisestaerke

abgeriebene Schale und Saft von 2 Bio Zitronen

200 Butter

Zubereitung:

Dolden ausschuettern, eventuell kurz durch sehendes Wasser ziehen und abtropfen lassen.

Blüten mit einer Schere von den Stielen schneiden.

Eier, Eigelb, Zucker, Staerke und Blueten in der CC auf 80 Grad mit dem Profiballonbesen bei hoechster Stufe ca. 5 Min. schlagen.

Holunderblüten mit Tuch abseihen.

Zitronenschale-Saft und Butter zur Eimasse geben und ruehren bis eine dickliche Creme entsteht. Creme durch ein Sieb streichen und in vorbereitete Glaeser fuellen. Glaeser verschliesen und auskuehlen lassen.

Gekühlt ist es ca. 2 Wochen haltbar.