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

Fluffige Marmeladenröllchen

Rezept und Bilder von Claudia Kraft auf CC umgeschrieben. Originalrezept von Divi TV

Zutaten
550g Mehl (hier Manitoba)
280g Milch
90g Butter
70g Zucker
1/2Tl Salz
1 Ei
25g frische Hefe (11-12g Trockenhefe)
Marmelade oder Nutella zum Füllen

Zubereitung

Milch lauwarm erwärmen und Hefe darin auflösen. Mehl, Milch/Hefemischung, Zucker und Ei gut vermischen.

Wer eine gute Küchenmaschine hat, knetet den Teig mit der Maschine.

Butterstücke und Salz dazu geben und weiter kneten bis ein glatter Teig entsteht. Ich habe ca 8-10min auf minimum mit meiner Kenwood geknetet.

Den Teig abgedeckt gehen lassen. Wer mag und eine kochende Küchenmaschine hat, kann nun den Teig in der Schüssel lassen, den Spritzschutz oder ein Tuch drüber legen und auf 30C ca 50min mit Kochintervall III den Teig rasten lassen.

Danach vorsichtig rausnehmen und nicht mehr kneten. Mit den Händen etwas flach drücken und da 5-6 mm dick ausrollen. Danach den Kreis wie eine Torte in Stücke teilen. Je nach gewünschter Größe bis zu 16 Teile möglich. Jedes dieser Teile einzeln zu Kugeln formen und schleifen. Abgedeckt für ca 10min stehen lassen. Zum Abdecken eignet sich ein groß Plastiksack.

Jede Kugel nun eher länglich ausrollen und mit welcher Fülle man möchte füllen. Dafür den linken und rechten Rand in die Mitte klappen und von unten nach oben einrollen. Am besten beim ersten Einschlag von unten etwas andrücken, sodaß die Fülle im Teigstück bleibt. Ich habe die Hälfte mit selbstgemachter Marmelade und mit Nutella gemacht.

Tipp: gekaufte Marmelade ist fester und rinnt somit weniger aus.

Die Röllchen auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen (Achtung gehen stark auf, Abstand einhalten!) und mit etwas Wasser bestreichen. Nun an einem warmen Ort (kann auch das Backrohr mit ca 40 C gehen lassen. Ich denke ca 1h. Je nachdem wie groß die Röllchen aufgegangen sind. 1 Dotter mit ca 2 EL Wasser vermischen und die Röllchen damit bestreichen.

Jetzt alles auf 180 O/U ca 18 bis 20 Minuten backen. Wenn ihr es glänzend mögt, dann ein Stück Butter auf eine Gabel oder einen Spieß geben und alle Röllchen einschmieren. Wer noch mag kann diese mit Zucker oder Mandeln bestauben.

Focaccia nach Tim Mälzer

Rezept und Bilder von Ines Glück angelehnt an Tim Mälzer

Zutaten

200 gr Wasser,
50 gr Olivenöl,
125 gr Ricotta,
5 gr Hefe, (wenn man den Teig über nacht im Kühlschrank

aufbewahren möchte dann nur 2,5 bis 3 g)
10 gr Salz
und 400 gr Tipo 00 oder Weizenmehl 550

Zubereitung

alle Zutaten 5 min Stufe min und 10 min Stufe 1 kneten lassen mit dem Knethaken.
(ich wollte das Kneten mit dem Flexi im den letzten Minuten testen, hat mich aber noch nicht so überzeugt)
1h gehen lassen.
Nach 30 min dehnen und falten. Teig zu einem Rechteck ziehen.
30 min ruhen lassen. Mit den Fingern kräftige Dellen drücken.
Noch mal 30 min ruhen lassen.
Ich hab nach 20 min die Dellen noch mal nachgedrückt, mit Olivenöl eingepinselt und mit Meersalz und Thymian bestreut.
Bei 250 Grad fallend auf 230 Grad mit viel Dampf für 20 min gebacken.

Apfel-Hafer-Nussbrötchen

Fotos und Rezept zur Verfügung gestellt von Pia Bachfischer-Straub

Zutaten:
100g Hafer
350g Weissmehl

100g Dinkelmehl
13g Salz
1El Zucker
1El LM
5g Hefe
ca. 340g Wasser
1El Butterschmalz
50g Sultaninen
50g Haselnüsse gehackt
50g Walnüsse gehackt
2 mittelgrosse Äpfel in Würfeln
Haferflocken zum Bestreuen

Zubereitung:
100g Hafer fein mahlen mit Getreidemühle.

350g Weissmehl
100g Dinkelmehl
13g Salz
1El Zucker
1El LM
5g Hefe
ca. 340g Wasser
1El Butterschmalz

5min Kneten mit Knethaken auf Stufe “min”
5min Kneten auf Stufe 1

50g Sultaninen
50g Haselnüsse gehackt
50g Walnüsse gehackt
2 mittelgrosse Äpfel in Würfeln

Vorsichtig unterkneten

1h zugedeckt gehen lassen, halbieren, längswirken, benetzen mit Wasser, Haferflocken draufstreuen, in Stücke schneiden, rund aufwirken, nochmals in die Haferflocken drücken und auf Blech absetzen.

30 min gehen lassen.
250°C vorheizen O/U
Mit Dampf abfallend auf 220°C ca. 25min backen.

En Guete…

Pudding Plätzchen

Rezept und Bilder von Sonja Knauerhase

Zutaten

100 g Puderzucker
250 g Mehl (ich hab Dinkel genommen)

250 g Butter
3 Tüten Pudding Pulver Vanille
1EL Vanille Zucker

Zubereitung

Alles mit dem Knethaken verkneten und in 3 cm dicken Rollen formen, nun mit einen Spatel 1 cm dicke Scheiben schneiden , mit einer bemehlten Gabel ein Muster reindrücken und aufs Backblech (mit Backfolie) legen . Ca 13 bis 15 min bei 190 Grad Ober und Unterhitze backen.

Knete selbst gemacht

Fotos und Anleitung von Sabine Zorba

Zutaten:
300g heißes Wasser
300g Mehl
5 TL Zitronensäure
2 EL Öl
150g Salz
Lebensmittelfarbe nach Wahl

Zubereitung:
Alle Zutaten mit Knethaken zu einem Teig verkneten.

Luftdicht verpackt hält sie mehrere Monate

Cräcker XXL homemade by Ines <3

Foto und Rezept Ines Glück

Zutaten:
300 gr Mehl Weizen 550
120 gr Mineralwasser
2 gr Hefe
10 gr Olivenöl
10 gr Salz

Zubereitung:
Die Zutaten 3 min auf Stufe min und 5 min auf Stufe 1 kneten (Knethaken).

Dann etwa 30 min ruhen lassen (falls Zeit ist).

Kleine Stücke vom Teig abstechen und bis Stufe 5 oder 6 nach Belieben durch die Pastawalze laufen lassen. Geht natürlich auch mit dem Wellholz.

Dann die Teile mit Olivenöl bepinseln, ich persönlich lass mir von meinem Olivendealer nach dem Wiegen immer noch Öl von den eingelegten Oliven geben. Da sind schon genug Kräuter drin. Dann noch ein wenig Salz drauf.

Im auf 230 Grad vorgeheizten Ofen das belegte Lochblech auf den Backstahl geschoben und für 6 min gebacken.

Einkorn-Zimt-Minis

Rezeptidee von: urkorn.blog und von Claudia Balicki auf Kenwood umgesetzt.

Zutaten:
160 g Einkorn Vollkornmehl (bzw. Einkorn-Körner, mit der Getreidemühle gemahlen)
1 TL Weinsteinbackpulver
1 Prise Salz
50 Butter
45 g Vollrohrzucker
1 TL Vanille Zucker
1-2 TL Zimt
60 ml Buttermilch

Zubereitung:
Backofen auf 175 Grad vorheizen (ich habe Umluft genommen)

Flexi einspannen und die
Butter in CC/G mit Zucker und Vanillezucker schmelzen. Zum

Knethaken wechseln, restl. Zutaten zugeben und auf min. verrühren, dann auf 1 zu einer homogenen, nicht klebrigen Masse verkneten. Der Teig ist sofort bearbeitbar, muss nicht gekühlt werden. Zwischen 2 Backpapieren ziemlich dünn ausrollen. Mit 1 Eßl. geschmolzene Butter und Zimt dünn auf dem Teig verstreichen. (Reichte bei mir für doppelte Teigmenge, aber hängt ja davon ab, wie man es mag).
Mit einem Teigrädchen oder Messer in kleine Rauten schneiden. Oder, (Tip von Jana Rühle), mit einer Ausstechmatte Figuren ausstechen. Ich hatte mich für kleine Rauten entschieden, da diese gesunde Leckerei in meinem Müsli sollte 😊 . Wobei die als Knabbereien durchgehen.

Mit dem Backpapier aufs Blech und 8-10 Minuten backen.

ACHTUNG! werden schnell dunkel, weil die dünn sind. Wenn dir ausgekühlt sind, an den Sollbruchstellen zerbrechen. Ich habe die dann noch einen Tag an der Luft richtig austrocknen lassen (warmes Wetter genützt) und sind jetzt in einer Dose verschlossen.

Sandwichtorte für Fussballfans – Fussballtorte WM-Sandwichtorte

Fotos und Anleitung zur Verfügung gestellt von Sabine Zorba

TOASTBROT (nach Valesa Schell) 🙂

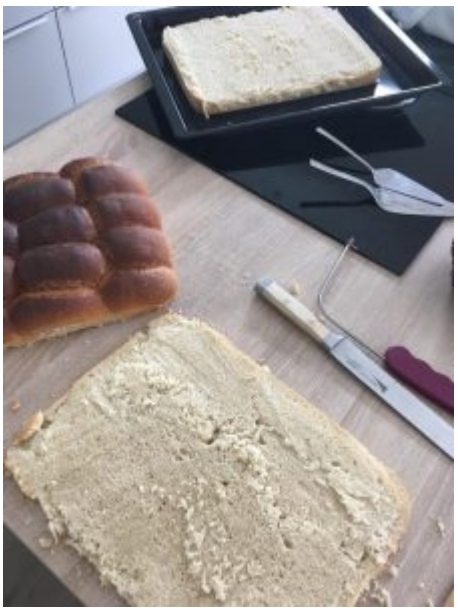
Doppelte Menge für eine große Auflaufform nötig!!
Hefevorteig:
– 100 g Weizenmehl 550
– 100 g Buttermilch
– 3 g frische Hefe
– 3 g Salz
Alle Zutaten miteinander verkneten (Knethaken) und 4 Stunden bei Raumtemperatur gehen lassen.*Hauptteig:*
– Hefevorteig
– 400 g Weizenmehl 550
– 100 g Weizenmehl 1050
– 120 g Buttermilch
– 80 g Lievito Madre
– 150 g Milch
– 25 ml Wasser
– 35 g Butter
– 20 g Zucker
– 10 g Salz
– 5 g Hefe (od. 10g wenn kein LM vorhanden)Zubereitung:
Alle Zutaten, außer der Butter, in die Teigschüssel geben.
Alles 5 Minuten bei kleinster Geschwindigkeit verkneten (Knethaken), dann nochmal 3 Minuten bei höchster Geschwindigkeit.
Die Butter in kleinen Stücken in die Schüssel geben und nochmal 2 Minuten auf mittlerer Stufe unterkneten.
Den Teig auf ein Backbrett geben, ein paar mal falten und rundwirken.
1 Stunde abgedeckt ruhen lassen.
Den Teig dann in
kleine Stücke teilen, jeden Teigling ein paar mal falten, Fladen draus machen und diese aufrollen.
Die aufgerollten Fladen kommen dann nebeneinander in eine gefettete Form.
Den Teig in der Form 60 Minuten gehen lassen.

Das Brot bei 240 Grad in den Ofen geben, die Hitze auf 200 Grad reduzieren und 40 – 50 Minuten backen.
Beim Einschießen den Backofen schwaden. Nach 10 Minuten den Dampf ablassen.
Das Brot rausnehmen und mit dem Bräunwisch (großer Brotpinsel)

und Wasser abstreichen.

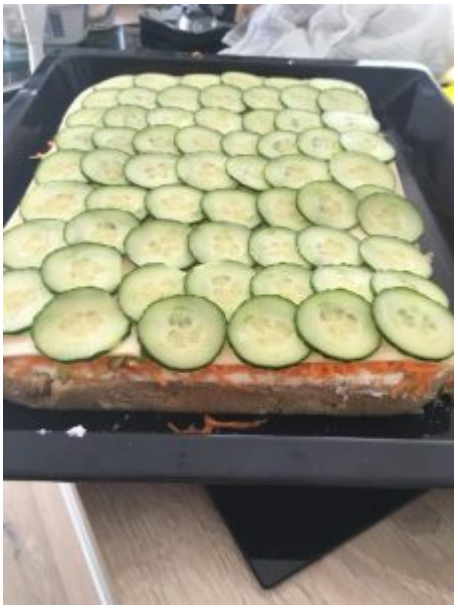
SANDWICHTORTE:
1Kg Frischkäse
1Kg Kräuterfrischkäse
1 Salatgurke
2 Paprika
4 Karotten
4 Lauchzwiebeln
Käseaufschnitt
Hähnchenschinken
2 Gläser Gemüseaufstrich
250g Butter
Pfeffer, Paprika (Chili), Kräuter (Petersilie, Koriander, Karottengrün), Schnittlauch

Das ausgekühlte Brot 2x durchschneiden.



Den untersten Boden mit Frischkäse bestreichen, mit Pfeffer und Paprikapulver bestreuen. Geraspelte Karotten darauf und in Ringe geschnittene Lauchzwiebeln darauf verteilen.

Käsescheiben aufschichten, Salatgurke in Scheiben darauf legen und eine weitere Schicht Käse.



Den zweiten Boden mit Frischkäse bestreichen und auflegen.
Obere Seite des Bodens nun mit Gemüseaufstrich bestreichen, Paprikastreifen verteilen und eine Schicht Schinken auflegen.

Den dritten Boden mit Butter bestreichen und drauflegen.
Die Torte nun mit Kräuterfrischkäse eindecken und nach Lust mit Kräutern bestreuen und mit Gemüse dekorieren.

(Belag kann nach Wunsch variieren: gekochte Eier, Radieschen, Oliven…)

Russische Honigtorte

Rezept und Bilder von Selma Denis

Zutaten

Für den Teig:
3 Eier
200gr Zucker
4 Esslöffel Honig
80gr Butter
750- 900 gr (Weizen)Mehl
1,5 Teelöffel Natron

Für die Creme:
5 Becher Sauerrahm
100gr Zucker
1 Vanilleschote
Nach Belieben 2/3 Esslöffel Honig

Zubereitung

Bei der CC oder KCC mit dem Schneebesen 3 Eier mit dem Zucker und einer Prise Salz auf Stufe 4 bei 45° für 5Min rühren.
(Wer keine CC hat die 3 Eier mit dem Zucker und einer Prise Salz 15 Min über dem Wasserbad aufgeschlagen.)

Dann den Honig und die geschmolzene Butter kurz unterrühren. Temperatur abstellen.
Die 750gr Mehl mische ich mit dem Natron, wechsle zum Knethaken und rühre bis ein homogener mürbteigähnlicher Teig entsteht (nur pikiger wegen dem Honig) . Falls nötig das restliche Mehl auch noch hinzufügen. (Kommt auf die Größe der Eier und die Mehlart an).
Teig in min 10 gleichgroße Teiglinge teilen. (Zirka 110gr)
Jedes einzeln auf einen Backpapier ausrollen und in Form schneiden. Reste können für eine weitere Schicht aufgehoben werden und/oder dann gebacken und zerkrümelt für die oberste Schicht.
Jede Teigschicht 2-3 Minuten im vorgeheizten Backofen bei 200° Ober/Unterhitze goldbraun backen. Nach dem Backen in ein Plastiksackerl am besten einpacken damit sie nicht zu schnell zu hart werden sonst brechen sie.

Wenn Sie ausgekühlt sind die Zutaten für die Creme gut miteinander vermengen und mit dem stapeln beginnen. Dafür jeweils 3/4 Esslöffel der Creme auf dem Teig gut verteilen, sodass dieser dann durchziehen kann.
Zum Schluss eine Schicht Creme draufstreichen und übriggeblieben Teigstücke vermahlen/darüberbröseln.
Torte vor Verzehr mindestens 12 Stunden ziehen lassen.
Kann auch sehr gut vorbereitet und eingefroren werden in Stücke