

Ausgezogener Apfelstrudel nach Plachutta Art



Fotos und Rezept zur Verfügung gestellt von Linda Peter

Ausgezogener Apfelstrudel nach Plachutta Art. Er schmeckt wie bei meiner Oma, ich schwöre.

Zutaten:

Strudelteig:

200 g glattes Mehl

1 TL Öl

1/8 l lauwarmes Wasser

1 Prise Salz

Zerlassene Butter zum Bestreichen des Teiges

Butterbrösel:

80 g Butter

120 g Brösel

Fülle:

1 kg Äpfel

100 g Kristallzucker

Vanillemark oder Essenz

1 KL Zimt

50 g Rosinen

2 EL Rum

½ Zitrone den Saft

50 g Butter

Zubereitung:

Strudelteig:

200 g glattes Mehl

1 TL Öl

1/8 l lauwarmes Wasser

1 Prise Salz

Alles zu einem glatten Teig mit dem Knethaken verarbeiten.
Klarsichtfolie mit Öl einpinseln und den Teig darin einwickeln
und 30 Minuten rasten lassen.



Zerlassene Butter zum Bestreichen des Teiges

Butterbrösel:

80 g Butter

120 g Brösel

Zu Butterbrösel rösten und auskühlen lassen

Fülle:

1 kg Äpfel schälen, Kerngehäuse raus und blättrig schneiden
(Multizerkleinerer)

100 g Kristallzucker dazu

Vanillemark oder Essenz

1 KL Zimt,

50 g Rosinen

2 EL Rum

½ Zitrone den Saft



50 g Butter zerlassen

Dann den Teig leicht ausrollen und auf einem bemehlten Tischtuch papierdünn ausziehen. Am besten geht das über dem bemehlten Handrücken, der Teig ist schön elastisch. Am besten ohne Ringe und mit den Fingernägeln aufpassen damit der Teig nicht einreißt.



Mit flüssiger Butter einpinseln und dann die Butterbrösel drauf verteilen.

Apfelzimt-zuckergemisch großzügig drauf verteilen, Ränder freilassen.



Die Ränder einklappen und dann mit dem Tischtuch zu Hilfe genommen zusammenrollen und auf ein Backblech rollen mit Backpapier zu Hilfe genommen.



Backofen vorheizen auf 200 Grad Umluft , 40 Minuten backen.



Warm, lauwarm oder kalt schmecken lassen. Mit Vanillesauce, Eis oder Schlagobers.

Bei uns in Österreich gibt's den auch mal als Hauptgang mittags, meine Oma hat immer eine Suppe vorher gereicht.

Apfel-Hafer Brötchen für Kleinkinder



Rezept und Foto zur Verfügung gestellt von Nicole Kühling

Zutaten:

200 g blütenzarte Haferflocken

300 g Dinkelmehl (im Originalrezept wird mit Weizen Typ 1050 gearbeitet, ich hab es aber auch schon mit Vollkorn gebacken)

125 ml naturtrüber Apfelsaft

100 g Butter

1-2 süßliche Äpfel

1 Prise Salz

1 Päckchen Trockenhefe

Vanillepulver, Vanillezucker oder Vanillekonzentrat (nach Geschmack)

Chiasamen (nach Geschmack)

Cranberrys (nach Geschmack)

Zubereitung:

Den Apfelsaft erwärmen und die Butter darin schmelzen lassen (ca. 50-60 Grad im Kessel).

Die Äpfel mit Schale grob raspeln (Multizerkleinerer).

Mehl, Haferflocken und Hefe mischen. Mit dem Apfelsaftmix, dem geriebenen Apfel und den übrigen Zutaten so lange kneten (Knethaken), bis ein elastischer Teig entsteht. Den Teig abgedeckt etwa 30 min gehen lassen bis er sein Volumen verdoppelt halt (mit dem Dinkelmehl geht der Teig nicht so

viel auf).

Den Teig noch einmal kneten und kleine Brötchen darauf formen. Nochmal 10-15 min ruhen lassen.

Die Brötchen mit Wasser bepinseln und im vorgeheizten Backofen ca. 12 min bei 200 -220 C U/O backen.

Der fertigen Brötchen sind relativ weich und krümeln nicht. Sie werden auch nicht besonders braun. Aber so mögen wie sie am liebsten.

Viel Spaß beim Nachbacken.

Ach ja, die Brötchen lassen sich super einfrieren und bei Bedarf sind sie schnell aufgetaut:

Türkische Pide – Variationen



Fotos und Rezept zur Verfügung gestellt von Aldona Led/Rezept
1

Rezept Nr. 1 von Aldona Led

Für 6 Stücke

Zutaten:

Teig:

300 g Mehl

1 Pck Trockenhefe

1 Tl Salz

5 El Olivenöl

Ca. 250 ml lauwarme Wasser (wenn der Teig knusprig sein soll, dann zur Hälfte mit Milch, dann wird es ein bisschen weicher)

Belag Hackfleischmasse :

300 g Hackfleisch (ggf. mit Fleischwolf gewolft)

Petersilie

1 rote Paprika

2 Zwiebel

2 Knoblauch

2 El Tomatenmark oder Paprikamark

2 Tomaten

Salz , Pfeffer , Paprikapulver

Peperoni

Zusätzlich nach Belieben: Peperoni, Tomaten, Salami, Mozzarella, Feta...

Zum Bestreichen:

Ei

flüssige Butter

Zubereitung:

Im Kessel mit Knethaken einen geschmeidigen Teig herstellen und ca. 45 Minuten in der CC bei 38 Grad gehen lassen, bis das Volumen sich deutlich erhöht hat.

Die Zutaten für die Hackfleischmasse mit dem K-Haken zusammenrühren.

Den Teig nochmal durchkneten und 6 kleine Kugeln formen. Diese zu einer Zunge ausrollen (ggf. mit Pastawalze) und mit der

Hackfleischmasse belegen.

Bei Ober-/Unterhitze backen 180 Grad für 30 -35 min

Gleich nach dem Backen den Teig mit Butter bestreichen.



Rezept Nr. 2 von Hülya Braun

Zutaten:

Teig

ca.150 ml Sprudel

150 ml lauwarme Milch

1/2 Würfel Hefe

1 Prise Zucker

900 g Weizenmehl

1 TL Salz

2 EL 3,5% Naturjoghurt

2 EL Sonnenblumenöl

Füllung

500 gr Hackfleisch

2-3 Zwiebel

Jeweils rote und grüne Spitzpaprika

1-2 gehackte Tomaten

Gehackte Petersilie nach Wunsch

1-2 Esslöffel Tomatenmark

und/oder Paprikamark

2 Esslöffel Margarine (damit sich Hackfleisch beim Backen nicht zusammen zieht).

Gewürze nach Wahl

Ich nehme Salz Pfeffer Paprika

Bestreichen könnt ihr die Seiten mit Ei/Milchmischung.

Zutaten:

wie Rezept Nr. 1

Semmelknödel



Rezept und Fotos zur Verfügung gestellt von Billa Wepunkt

Für 4 Personen:

Zutaten:

1,5 Zwiebeln

60 g Butter

160g Speck gewürfelt (Alternativ Käse, Spinat, siehe Tipp unten)

450g trocken gewürfelte Brot-/Brötchen Reste etc

6 Eier

120 g Mehl

300ml Milch

Salz Pfeffer; Petersilie nach Geschmack

Für die Farbe ggf. noch etwas Kurkumapasta (optional)

Zubereitung:

Zwiebeln im Multi zerkleinern.

Butter im Kessel der CC schmelzen und Zwiebel darin glasig braten...

Speck gewürfelt dazu geben..

Temperatur jetzt AUSSCHALTEN

Trocken gewürfelte Brot-/Brötchen-Reste etc. in die Schüssel geben und den Knethaken einsetzen.

Eier, Mehl, Milch glatt rühren.

Salz Pfeffer; Petersilie nach Geschmack dazugeben und in die Schüssel mit reinfüllen.

Auf min-Stufe für 2 Minuten ankneten und dann auf 1 oder 2 hochstellen. Solange kneten lassen, bis eine homogene Masse entstanden ist.

Für die Farbe ggf. noch Kurkumapasta dazugeben (optional).

30-40min Masse ruhen lassen...

Dann mit feuchten Händen Knödel formen....Diese fest pressen (wie ein Schneeball).

Wasser in einem Topf zum Sprudeln bringen, Knödel reingeben und 5-10 Min simmen lassen (nicht mehr kochen).



Wenn Sie oben schwimmen, sind sie fertig. Falls vorhanden noch etwas Petersilie darüberstreuen. Guten Appetit!

Tipp Billa W.:

Da sie mit Speck sind, brate ich die Knödel gerne kurz rundum an und esse sie in einer schlessischen Kartoffelsuppe (wie auf dem Foto oben zu sehen).

Man kann den Speck auch durch Käse ersetzen oder Spinat (den aber gut ausdrücken), damit er nicht mehr soviel Flüssigkeit hat.

Alternative: Im Dampfgarkorbchen dämpfen. Dann den Dampfgareinsatz etwas buttern, damit die Knödel nicht festkleben.

Tortillas



Fotos Gisela M.

Für 8 Tortillas

In Mexico verwendet man Maismehl, allerdings eine spezielle Sorte: Masa Harina. Mit normalem Maismehl funktioniert es nicht. Man kann auch halb Masa Harina/halb Weizen verwenden oder wie ich heute: 100 % Weizen.

Zutaten:

200 g Mehl Type 405

1 Messerspitze Salz

1 TL Öl

100 ml lauwarmes Wasser

Zubereitung:

Knethaken einspannen, alle Zutaten bis auf Wasser in Kessel geben. Auf Stufe "min" beginnen und Wasser langsam zugeben. Später auf Stufe 1 erhöhen. In Summe habe ich 7 Minuten kneten lassen.



Teig in Folie packen und eine halbe Stunde zur Seite legen.

Pastawalze einsetzen und Teig in 8 Stücke schneiden.

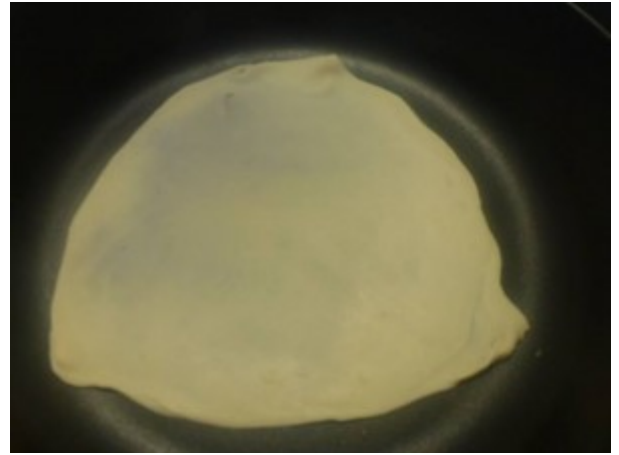


Je ein Stück auf leicht bemehlter Fläche zu einer Kugel formen und leicht platt drücken.



Je 1 x auf Stufe 7 in der Pastawalze durchlassen, um 90 Grad drehen und nochmals durchlassen.

So mit allen Teigstücken verfahren. In beschichteter Pfanne (ohne Öl) auf hoher Stufe (ich hatte fast die höchste Stufe auf meinem Gasherd) von beiden Seiten ca. 1,5 Minuten braten, bis sie leicht gebräunt sind.



Bitte aufpassen: Sind sie zulange in der Pfanne werden sie brüchig, dann kann man sie nicht mehr zu Wraps o. ä. formen.



Nach der Fertigstellung mit einem feuchten Tuch abdecken, damit sie weich bleiben.

Omas Heiligabend-Hörnchen – Hörnchen mit Hackfleischfüllung



Fotos Stephanie Felbinger

Familienrezept von Stephanie Felbinger

Festtagshörnchen aus feinem Quark-Blätterteig mit würziger Fleischfüllung!

Rezept ergibt ca 2 Bleche.

Achtung: Den Teig bitte am Vorabend Teig zubereiten. Ich mache meist das doppelte Rezept.

Zutaten:

Teig:

250g Quark

250g Butter

250g gesiebtes Mehl

Prise Salz

Füllung:

300g Hackfleisch

50g gekochter Schinken klein gewürfelt

1 Ei

je nach Konsistenz etwas Semmelbrösel

Salz

Pfeffer

Knoblauch

etwas Tomatenmark

Petersilie.

Zum Bestreichen:

1 verquirltes Eigelb

Kümmel, Paprika etc. nach Belieben

Zubereitung:

Den Teig bestehend aus Quark, Butter, Mehl, Salz gut verkneten (in Kessel mit Knethaken).

Anschließend ein paar Mal übereinanderklappen, dann zugedeckt über Nacht kalt stellen (mindestens ein paar Stunden).



Fleischteig zubereiten: ca 300g Hack, 50g gek. Schinken klein gewürfelt, 1 Ei, (je nach Konsistenz etwas Semmelbrösel), Salz, Pfeffer, Knoblauch, etwas Tomatenmark, Petersilie mit K-Haken verrühren

Teig dünn ausrollen (ich mache das portionsweise. Dabei die Arbeitsfläche und bei Bedarf auch die Hände gut mehlen), in 10x10cm grosse Quadrate schneiden (wer mag auch etwas kleiner), Ränder mit warmem Wasser bestreichen, in die Mitte die Füllung geben, diagonal zum Hörnchen einrollen.



Mit Eigelb bestreichen, mit Kümmel, Paprika etc bestreuen.



180 Grad O/U-Hitze , 40 Min backen.

Alternativ kann auch eine Fetafüllung gemacht werden und bei meiner Oma gabs immer noch ein paar kleinere mit Himbeermarmelade (dann ohne Kümmel ;))

Schmecken warm (nicht unbedingt ganz heiss) und frisch am allerbesten. Können aber auch zum aufwärmen dann nochmal kurz in den Ofen geschoben werden oder eingefroren werden.

Gutes Gelingen...bin auf Ergebnisse gespannt.



Roggen-Krusti



Foto Gisela M.

Zutaten:

Vorteig:

150 g Roggenmehl 1150

150 g Wasser

1 gehäufter TL LM und ein Minikörnchen voll Hefe (alternativ wer keinen LM hat, nimmt einfach 5 gr. Hefe)

Hauptteig:

500 g Weizenmehl 550

12 g Backmalz

5 g Hefe

1 gehäufter TL Lievito madre (wer keinen LM hat, nimmt einfach 5 gr. Hefe mehr)

12 g Salz

260 g Wasser

Eine Hand voll Roggenschrot

Zubereitung:

Zutaten Vorteig in Schüssel mit Löffel verrühren und 5-24 Stunden stehen lassen.

Zutaten Hauptteig + Vorteig in Kessel geben, Knethaken einspannen, 3 Minuten auf min./7 Minuten auf Stufe 1 kneten. Knethaken entfernen, Spritzschutz aufsetzen und Teig eine Stunde gehen lassen.

Mit Getreidemühle eine Hand voll Roggen zu Schrot verarbeiten und auf die Arbeitsfläche und ein Blech mit Dauerbackfolie geben.

Teig vorsichtig auf Arbeitsfläche gleiten lassen (am besten mit Schaber, so dass keine Luft rausgeht) und vorsichtig (am besten von unten) in die Länge und Breite ziehen, so dass ein Viereck entsteht. Mit der Spachtel drei Reihen abstechen. Davon Teiglinge mit ca. 100 gr. abstechen und mit Schrot nach unten auf das Blech legen und abdecken. Eine Stunde gehen lassen.

Dann umdrehen (Schrot jetzt oben), mit scharfem Messer oder Rasierklinge einritzen, mit Wasser besprühen und in Ofen bei 230 Grad O/U mit viel Dampf backen. 5 Minuten vor Ende der Backzeit Dampf ausstellen. Insgesamt 20 Minuten backen.

Nach dem Backen noch kurz mit Wasser besprühen und auskühlen lassen.



Cantuccini – Variationen



Rezept und Fotos zur Verfügung gestellt von Daniela Grünbaum/Rezept Nr. 1

1. Rezept Daniela Grünbaum

Zutaten:

250 g Mehl

180 g Zucker

1Tl Backpulver

2 Packungen Vanillezucker

1/2 Fläschchen Bittermandelöl

1Prise Salz

25 g Butter
2 Eier
200 g Mandeln geschält

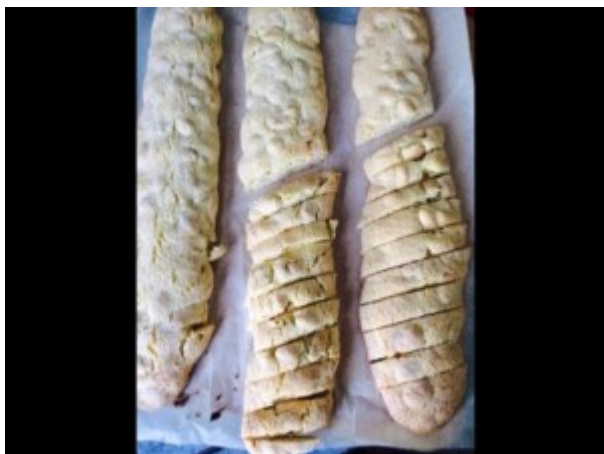
Zubereitung:

250 g Mehl, 180 g Zucker, 1Tl Backpulver, 2Packungen Vanillezucker, 1/2 Fläschchen Bittermandelöl, 1Prise Salz mit K-Haken mischen.

25 g Butter und 2 Eier zugeben und mit K-Haken kneten.

200 g Mandeln zugeben und weiter mit K-Haken kneten.

2 Baguette formen und ruhen lassen.



15 Min.backen bei 200'Grad O/U. Cantuccini in schmale Scheiben schneiden und weiter backen bis leichte Bräunung erreicht ist.



2. Rezept Margit Fabian

Zutaten:

100 g Mandeln, ganz
100 g Mandeln, grob gehackt
250 g Weizenmehl, Type 1050
150 g Vollrohrzucker
1TL Backpulver
1 Fl. Bittermandelaroma
1 P. Vanillezucker
1 Prise Salz
2 Eier
30 g Butter
(optional für die "Winterversion" 1 – 2 TL Zimt)

Zubereitung:

Alle Zutaten mit Knethaken verkneten, zuletzt die Mandeln zugeben. 2 Stunden ruhen lassen.

Sechs Rollen formen, bei 175 Grad, mittlere Schiene, 20 min backen.

Abkühlen lassen, in 1 cm dicke Scheiben schneiden und diese nochmal bei 175 Grad 10 min fertig backen

American Cinnamon Rolls – Zimtrollen



Ursprüngliches Rezept von
<http://rezeptemitherz.blogspot.de/2015/03/amerikanische-cinnamon-rolls.html>

Verändert und auf CC umgeschrieben von Manuela Neumann

Zutaten:

Für den Teig

700g Mehl (Type 550)

10 g frische Hefe (wenn kein LM vorhanden ist, bitte 1/2 Würfel frische Hefe verwenden)

100g Lievito Madre

$\frac{1}{2}$ TL Salz

200 g Milch

2 Eier

100 g Wasser

70 g Zucker

70 g Öl

Für die Füllung

190 g brauner Zucker

120 g weiche Butter

2-3 TL Zimt

Für das Frosting

60 g weiche Butter

120 g Doppelrahm – Frischkäse

100 g gesiebter Puderzucker

1 TL selbstgem. Vanillezucker

Zubereitung:

Für den Teig

Wasser, Zucker und Hefe in den Mixtopf geben und mit dem Knethaken für 3 Min. auf 37°, Geschwindigkeit 1 erwärmen.

Milch und 200 g Mehl hinzufügen, nochmal 2 Min. , 37°, Stufe 1 mischen.

5 Minuten ruhen lassen.

Temperatur ausstellen, die restlichen Teigzutaten zugeben und alles 5 Min. auf Knetstufe 1 kneten.

In eine Schüssel umfüllen und abgedeckt ca. 2 Stunden gehen lassen.

Für die Füllung:

Butter in die Schüssel geben und mit dem Flexi schmelzen.

Braunen Zucker und Zimt hinzufügen und gut vermischen. Den Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche ca. 4 mm dick ausrollen und mit der Füllung bestreichen. Teig aufrollen und in ca. 3-4 cm breite Stücke schneiden.

Mit der Schnittfläche nach unten in eine gebutterte Auflaufform geben und nochmals abgedeckt ca. 20 Minuten gehen lassen. Nun im vorgeheizten Backofen bei 180° / Umluft ca. 15-20 Minuten backen.

Für das Topping

Für das Topping den Frischkäse mit der Butter, Puderzucker und Vanillezucker mit dem Flexi in die Schüssel geben und alles mischen.

Nach dem Backen sofort mit dem Frosting bestreichen und am besten lauwarm genießen.

Die machen echt süchtig und sind innen ganz saftig, fast glitschig

Senfkruste / Senfschnecken nach Ketex



Originalrezept von hier:
<http://ketex.de/blog/brotrezepte/senfschnecken/>, ausprobiert
von Gisela M. (Abwandlungen im Vergleich zum Originalrezept
stehen in Klammern)

ergibt 3 kleinere Brote

Zutaten:

Vorteig

100 g Weizenmehl 550

80 g Wasser

2 g Frischhefe

2 g Salz

Hauptteig

Vorteig

800 gr Mehl 550

100 gr. Roggenmehl 1150

560 gr. Wasser – 28°C

13 gr. Frischhefe (ich hatte 10 gr. Hefe und 1 großzügiger EL
Lievito madre)

18 gr. Salz

25 gr. Senfkörner

1 EL flüssiges Backmalz (ich hatte Pulver)

mittelscharfer Senf und Sonnenblumenkerne

Zubereitung:

Zutaten Vorteig von Hand gut verrühren und die Hefe 2 Stunden anspringen lassen. Danach für mindestens 48 Stunden Teig mit Klarsichtfolie abgedeckt in den Kühlschrank stellen. Länger geht auch.

Hauptteig:

Vorteig in CC-Kessel geben, andere Hauptteigzutaten (bis auf die Senfkörner) einwiegen, Knethaken einsetzen, Temperatur 28 Grad stellen, Timer auf 15 Min. stellen und auf "Min" kneten lassen.

Dann Senfkörner zugeben und weitere 2 Minuten kneten.

Temperatur abstellen, CC-Kessel mit Geschirrtuch abdecken und Teig eine halbe Stunde gehen lassen.

Den Teig in drei gleiche Teile teilen.

Rundwirken. Jeden Teig etwas breit drücken und von oben her jeweils zwei Mal einrollen. Die Naht zudrücken und den Teig rollen, bis es 60-70 cm lang ist.

Die Rolle zu einer Schnecke wickeln und mit den anderen Teigstücken gleich verfahren.

Die Schnecken kräftig mit mittelscharfen Senf bestreichen, mit der bestrichenen Seite in Sonnenblumenkerne drücken. Wieder umdrehen.

Dann auf ein Backblech setzen (ich hatte ein Lochblech mit Dauerbackfolie und leicht Mehl).



Abdecken und 30-45 Minuten gehen lassen.



Backofen auf 250 Grad O/U vorheizen. Mit Wasser besprühen und mit viel Dampf in den Ofen geben.

Nach 15 Minuten Schwaden aus dem Ofen lassen, auf 210 Grad zurückdrehen, weitere 30 Minuten fertig backen (Anmerkung: ich habe schon ein paar Minuten vorher das Brot herausgenommen, da es zu dunkel wurde).

Auf Rost auskühlen lassen.

Schmeckt sehr lecker! Den Senf und die Senfkörner erkennt man geschmacklich (wenn man es nicht weiß) nicht. Der Senf gibt eine tolle Würze!