Orangen Soft Kekse

Rezept und Bilder von Claudia Kraft zur Verfügung gestellt

Rezept reicht für 20 Kekse bei einem Durchmesser von 4cm:
Zutaten:
250 ml frisch gepresster Orangensaft
1 Pkg Pulvergelatine (9g) oder 5 Blätter
5 EL Zucker (wovon ein Teil in den Orangesaft kommt)
1 Ei
25 g Mehl
1/2 TL Orangepulver (optional)
180 g Kuvertüre (Zartbitterschokolade)
Backtrennspray oder Fett für die Form
evtl noch etwas Orangenmarmelade zum Bestreichen unter den Fruchtscheiben.
Zubereitung:
(28cm) Springform mit Frischhaltefolie auslegen. Ich habe keine in der Größe und habe deshalb eine Plastik Tortenform genommen. Für die Böden ein Muffinblech, oder ein anderes mit den kleinen Kreisen nehmen. Man sollte darauf achten, dass man die passende Form hat um danach das Orangengelee ausstechen zu können. Soll ja nicht überlappen.
Ich habe ein Kuchenblech für Pop up Kuchen genommen und die haben für mich die ideale Größe gehabt. Als Ausstecher habe ich mich dann für eine Spritzsacktülle entschieden. Das Blech habe ich mit Trennspray ausgesprüht. Sonst gut einfetten, das sich die kleinen Kuchen gut lösen. Bei mir hat das perfekt geklappt.
Zuerst mit der Orangenfülle starten. Dafür die Hälfte des Safts mit 3 EL Zucker in einen kleinen Topf geben und die

andere Hälfte mit der Pulvergelatine vermischen und 5 Min quellen lassen.
Den Saft im Topf auf mittlere Hitze erwärmen und dann den anderen Teil des Saftes mit der Gelatine einrühren bis sich alles gelöst hat. Nicht kochen. Die Mischung jetzt in die Form mit der Frischhaltefolie füllen und ca 2h kalt stellen. Bei den aktuellen Temperaturen geht das am Balkon viel schneller 🙂
Das Ei mit 2 EL Zucker hell schaumig schlagen (auch 5min mindestens) und den Backofen auf 180C Heißluft vorheizen.
Das Mehl sieben und in die Ei Zuckermischung unterheben. Mit einem EL je einen halben EL voll Teig in die kleinen Formen gefüllt. Also nicht voll füllen. Die Böden ca 7min backen. Ich backe eher auf Sicht und nicht auf Zeit, da sowieso jeder Ofen anders bäckt. Die Kuchenteile in der Form komplett auskühlen lassen.
In der Zwischenzeit war jetzt bei mir die Gelatine schon fest und ich habe mit der großen Öffnung der Tülle die Orangenfülle ausgestochen. Die Kuchen aus dem Blech lösen. Was bei mir ganz von alleine ging. Wer nicht will lässt diesen Teil jetzt aus. Ich hatte noch aus dem Vorjahr eine selbstgemachte Orangenmarmelade und habe jedes Kuchenteil mit einem Pinsel mit Marmelade bestrichen und einen ausgestochenen Orangentaler drauf gelegt. So oft gemacht bis alle 20 fertig belegt waren. Bei größeren Keksen/Muffinformen wird sicher nicht so viel Orangengelee über bleiben. Ich habe nur die Hälfte gebraucht, finde aber die Stärke dick genug.
Die Kuvertüre mit etwas Öl schmelzen und jeden Taler mit einem Löffel Kuvertüre überziehen bzw. etwas verstreichen. Mit einer Gabel dann von der einen Seite das Muster durch aufdrücken in die Schokolade ziehen. Um 90C drehen und nochmals die Gabel eindrücken. Hat nur so halbwegs geklappt. Auf alle Fälle nicht zu lange warten und ich überlege die nächsten ohne Muster zu machen. 🙂
Wenn die Schokolade fest geworden ist, sind die Kekse fertig und können angerichtet werden und einfach genießen. 🙂 Wobei ich sie am nächsten Tag noch softer finde und natürlich viel besser als die gekauften.

Gelatine

Das ganze kann natürlich auch als Kuchen hergestellt werden oder als Riesen Soft Keks
Rezept:
Für die Fülle:
250ml frisch gepressten Orangensaft
1 Pkg Pulvergelatine oder 5 Blätter (9g)
2 EL Zucker
1 TL Orangenpulver (optional) man kann auch 4g frischen Schalenabrieb nehmen
Für den Teig:
4 Eier
1 Prise Salz
80g Zucker
60g Mehl
Für die Glasur:
200g Zartbitterkuvertüre (Callebeaut Drops)
1-2 EL Öl
evtl etwas Orangenmarmelade zu bestreichen.
Zubereitung:
auch hier habe ich zuerst die Orangenfülle gemacht. Könnte man bei der Torte mit Tortenring direkt auf dem ausgekühlten Biskuit machen. Da ich die Kekse vorher gemacht hatte, hatte ich schon Routine damit und ich muss den Biskuit nicht in die Kälte stellen. Diesmal habe ich Blattgelatine genommen und die in kalten Wasser eingeweicht. Den Orangensaft mit Zucker in einen Topf gegeben und nachher auf mittlerer Hitze erwärmt.
Während man die Eier mit Zucker, Salz und Orangenpulver mit Ballonbesen hell schaumig aufschlägt – ca 10min. habe ich die

eine Tortenform (Quiche/Tartform am Boden mit einem Backpapier ausgelegt. Parallel dazu die Plastik Kuchenform mit Frischhaltefolie. Die Kombi hatte die beste Größe. Wer eine 28cm Springform hat macht es darin. Da muss man die Orangenfülle evtl schon früher machen, dass man die dann zum Backen nehmen kann. 🙂
Die gequollene Gelatine in die erwärmte Saft Zuckermischung geben und auflösen. Dann in die Form mit der Folie füllen und kalt stellen. Dauert im Kühlschrank ca 1-2 Stunden. Am Balkon ging das bei aktuellen Temperaturen ruck zuck.
Jetzt kann man das Mehl sieben und unterheben. Entweder mit Handschneebesen, Spatel oder Unterhebelement. In die Form mit Backpapier füllen und bei 180C ca 20Minuten backen. Ich backe auf Sicht und Stäbchenprobe. Nach dem Backen das Biskuit in der Form auskühlen lassen. Bei der Springform kann man evtl den Rand lösen. In meiner Form ging das nicht, hat aber bestens fuktioniert.
Wenn der Boden komplett ausgekühlt ist, evtl den Rand mit einem Silikonmesser lösen und mittels Tortenheber stürzen. Auf die Unterseite lege ich dann einen runde Tortenplatte und drehe die Oberseite wieder nach oben.
Auch hier habe ich den ganzen Boden mit Orangenmarmelade bestrichen und dann die Orangenfülle, die jetzt eine Platte ist auf das Biskuit gestürzt. Die Fülle hatte ich mit der Folie auf ein dünnes Schneidbrett gelegt um es besser stürzen zu können. Wer sich dabei nicht ganz sicher fühlt nimmt mit der einen Hand die Orangenplatte auf dem Schneidbrett (links) und rechts den Tortenboden den ich bereits auf der Tortenplatte hatte mit der anderen Hand. Dann klappe ich gleichzeitig beide Teile nach oben und ca in der Mitte treffen sich die Teile. Bei Marmelade Untergrund kann man die Orangeplatte auch noch etwas verschieben, falls es notwendig ist.
Die Kuvertüre schmelzen und über die Torte gießen und verstreichen bis zum Rand. Bei mir wurde es recht schnell fest, da die Fruchtplatte noch kalt war. Wenn die Glasur fest ist, kann man sie anschneiden. Ich finde wie bei den Keksen, dass sie 1 Tag später noch besser, noch softer schmeckt 🙂
Die Schokolade bricht beim schneiden, daher arbeite ich noch an der Glasur. Sonst heißes Messer nehmen.
Schmecken lassen!

Nougat-Torte

Bilder und Rezept zur Verfügung gestellt von Katharina Karner

Nougattorte: (20 cm Form)
Biskuit:
4 Eier
140g Staubzucker (Puderzucker)
1 Prise Salz
1 Packung Vanillezucker
Zitronenschale
60 ml Öl (neutrales)
2 EL Rum
80g Mehl
8g Backpulver
4 EL Kakao

Nougatcreme:
200g Nougat
1 Ei
2 EL Amaretto
3 Blatt Gelatine
250 ml Schlagobers (Sahne)
1 Packung Sahnesteif
Backofen auf 160 Grad O/U vorheizen, die Form am Boden mit Backpapier auskleiden
Mehl, Backpulver und Kakao versieben. Eier, Zucker, Salz, Vanille und Zitrone mit dem Schneebesen gut schaumig rühren (10 Minuten) und dann das Öl in feinem Strahl dazu gießen. Am Ende Rum noch hinzu und mixen. Die Mehlmischung habe ich per Hand untergehoben. Wer hat, nimmt das Unterhebelement. Die Masse in die Form und ca 40 Minuten backen (Stäbchenprobe). Biskuit auskühlen lassen und in einen Tortenring geben.
Für die Nougatcreme Gelatine in kalten Wasser einweichen. Abtropfen lassen und im Amaretto erwärmen bis sie sich aufgelöst hat.
Nougat in der Schüssel bei 60 Grad und Flexi wärmen und glatt rühren (alternativ Wasserbad)
In einer zweiten Schüssel (alternativ Wasserbad) ebenfalls bei 60 Grad das Ei schaumig schlagen.
Alles mit dem Schneebesen zu einer Creme verrühren.
Das Schlagobers (Sahne) mit Sahnesteif steif schlagen und vorsichtig unter die leicht abgekühlte Nougatmasse heben.
Auf die Torte streichen und einige Stunden im Kühlschrank fest werden lassen.
Im Originalrezept wurde noch eine dritte Schicht gemacht – reine Sahne – aus 250 ml Sahne. Das sieht nett aus, wegen der 3 Farben. Mir war es aber zu viel und daher habe ich darauf verzichtet.

Pandoro

Rezept und Bilder zur Vefügung gestellt von Elisabetta Tallarico
Originalrezept von Kenwood Italien und von Elisabetta übersetzt

VORTEIG:
100g Mehl (Manitoba)
60g Wasser
4gr frische Hefe

Alles zu einem homogene Teig verkneten, Kugel formen und ruhen lassen (ca. 30-40Min) bis sich die Kugel verdoppelt hat.

Emulsione:
100g flüssige Butter
1TL Orangen Paste (am besten selbstgemacht)
2TL Vanilleextrakt

Erst Vanilleestrakt gutbunter die flüssige Butter mischen, dann die Orangen Paste.
Alles in den Kühlschrank stellen das es fest wird.

Orangenpaste zum selber machen von Elisabetta

Ich nehm eine Bio Orange und schneid die in grobe Stücke. Orange wiegen. Dann geb ich Zucker dazu, hälfte des Gewichts

der Orange. Lass das ganze ca 30-40min stehen. Dann wirds aufgekocht bis die Flüssigkeit gut einreduziert ist.
Hab dann alles in der Gewürzemühle püriert. Hält sich ca 2 Wochen im Kühlschrank

Hauptteig:

500g Mehl (Manitoba)
250g frische Milch
Emulsion
Vorteig
120g Zucker
120g Ei (ca.3 Eier größe M)
10g Salz

Milch, Zucker und Vorteig in die Schüssel der Kenwood geben und mit dem K Haken verrühren. Dann die Eier, Mehl & Salz dazu geben und alles gut auf Stufe 1 verrühren das sich der Teig von der Teig Schüssel löst. Dauert ca. 5-6min.
Zum Knethaken wechseln u d löffelweise die Emulsion unterknete. Immer 1Löffel gut unterkneten lassen bevor man den nächsten dazu gibt. Teig gut 20-30min auf Stufe 1 kneten.

Der Teig wird immer wieder mal per Hand gefaltet. Er soll schön elastisch sein.

Dann den Teig auf eine mit Butter eingeriebene Arbeitsfläche geben und rund wirken. 10min ruhen lassen….das ganzen3x wiederholen.
Teig in eine mit Butter gefettete Schüssel geben und 30min bei Raumtemperatur stehen lassen. Dann für 18Std in den Kühlschrank geben.

Am nächsten Tag Teig aus dem Kühlschrank in der Schüssel bei Raumtemperatur 3Std aklimatisieren lassen.
Anschließend aus der Schüssel nehmen und auf eine gefettete Arbeitsfläche geben…rund wirken und Teigkugel mit der schönen Seiten nach unten in eine Pandoro Form geben.
Teig nun gehen lassen bis er den Rand der Schüssel erreicht hat (kann 3-4Std dauern)

Bei 170Grad 50-55min backen.

Aus der Form holen abkühlen lassen und mit Puderzucker bestreuen.

Hier findet ihr noch ein Video dazu

Oreo-Käse-Tränenkuchen

Bilder und Rezept zur Verfügung gestellt von Franziska Ladwanowski

Rezept:
Boden: 150g Oreo Kekse und 150g Butterkekse zerbröseln und mit ca 100g geschmolzene Butter vermengen und in eine Springform verteilen.

Zutaten Füllung

500g Quark
150g Zucker
1 Ei
2 Eigelb
200 ml Sahne
200ml Vanille Soja Milch
1x Vanille Puddingpulver
150ml ÖL
2Päckchen Orangenschale (Dr. Oetker)
1 Vanillezucker

später

2 Eiweiß
6Eßl. Puderzucker
Prise Salz

Zubereitung

Füllung: 500g Magerquark mit dem Schneebesen glatt rühren, dazu geben 150g Zucker, 1 Ei, 2 Eigelb (2 Eiweiß brauchen wir später) , 2x Orangenschale, 250ml Vanille Soya Milch, 1x Vanille Puddingpulver, 150ml Öl, 1x Vanillezucker, 200ml Sahne nacheinander alles vermengen und die sehr flüssige Füllung in die Springform geben.
Im Backofen bei Umluft 175 Grad, 70min backen.

In der Zeit die 2 Eiweiße mit einer Prise Salz und 6 EL Puderzucker mit dem Schneebesen steif schlagen und auf den fertig gebackenen Kuchen geben. Dann erneut für wenige Minuten in den Ofen geben bei gleich bleibender Temperatur.
⚠: neben dem Ofen stehen bleiben, dass Baiser darf nicht braun werden, weil ansonsten entstehen die Tränen nicht.

Wenn das Baiser fertig ist, heraus nehmen, abkühlen lassen und dabei entstehen die Tränen.

Emile Henry Brötchenkranz Kronenform Couronne – Sammlung von Rezepten auf Deutsch

1. Brioche aus mitgelieferter Anleitung von Emile Henry

Zutaten:

500 gr. 550er Mehl
10 gr. Salz
5 gr. trockene Hefe (ich hatte 10 gr. frische)
30 gr. Puderzucker (im französischen Rezept nehmen sie Puderzucker, im englischen normalen Zucker)
150 gr. Milch 1,5 %
110 gr. Wasser
2 Eier Gr. M
35 gr. Butter
Spritzer Vanilleextract
1 Teelöffel Orangenblütenwasser (ich habe geriebene Orangenschale genommen)
50 gr. Vollmilchschokoladendrops

Topping:
2 Teelöffel Hagel- oder Perlzucker
1 Ei zum Bestreichen

10 gr. Butter zum Einfetten und etwas Mehl

Zubereitung:
In der Beschreibung wird der Teig komplizierter mit 40 Grad Wasser- und Milchtemperatur gemacht. In der Kenwood habe ich einfach Mehl, Salz, Hefe, Puderzucker, Milch, Wasser, Eier und Butter in den Kessel gegeben, den Knethaken eingesetzt und den Teig ca. 5 Minuten auf Min und 2 Min auf 1 kneten lassen. Im Winter würde ich ggf. 30 Grad Temperatur zugeben. Jetzt im Sommer war es auch so warm genug

Dann Schokotropfen, Vanilleextrakt, Orangenschale (bei mir zzgl. etwas Perlzucker) einarbeiten (dauerte ca. eine Minute).

Schüssel abdecken (z.B. mit einer Duschhaube) und Teig eine halbe Stunde gehen lassen.

In der Zwischenzeit den unteren Teil der Form mit geschmolzener Butter fetten und danach etwas Mehl drüberstreuen.

Den Teig nochmals kurz kneten, damit keine Gasbläschen drin sind.

Auf der Arbeitsplatte etwas Mehl ausstreuen, erst einen Zylinder formen und davon 8 halbwegs gleich große Stücke abschneiden.

Zu Brötchen schleifen und in die Mulden der Form legen. Abdecken und weitere 30 Minuten bei Zimmertemperatur ruhen lassen. In der Zwischenzeit den Ofen auf 220 Grad/O-U vorheizen.

Nach Ablauf der zweiten Gehzeit ein Ei (bzw. ein halbes reicht auch) verquirlen und wenn man mag auch noch etwas Hagel- oder Perlzucker drüberstreuen. Deckel drauf und dann in den Ofen.

25 Minuten 220 Grad. Dann wird es spannend, dann kann man den Deckel abheben (und dann ohne Deckel weitere 5 Minuten

backen). So sah es bei mir aus nach 25 Minuten:

Dann noch weitere 5 Minuten 220 Grad und zack fertig….

Viel Spaß beim Nachmachen!

1. Baguettebrötchen aus Brot-Backen-in-Perfektion, Buch von Lutz Geissler (Zutaten aus Buch, Rest für Form abgewandelt)

Zutaten:

590 gr. Weizenmehl 550 (ich habe diesmal das französische T65 verwendet)
400 gr. Wasser
12 gr. Salz
0,4 gr. Frischhefe (wer nicht wiegen mag: ein kleines Stückchen, ca. so groß wie eine Risonenudel, d.h. etwas größer als ein Reiskorn)

Zubereitung:
Zutaten in Kessel geben, Knethaken einsetzen, 8 Minuten kneten (davon 6 Minuten auf Stufe “Min” und zwei Minuten auf Stufe 1.

Mit einer Duschhaube oder feuchtem Tuch abdecken und den Teig 24 Stunden bei Zimmertemperatur stehen lassen. Immer wenn man in den ersten 16 Stunden am Teig vorbeikommt und zufällig dran denkt die Hände feucht machen und den Teig dehnen und falten. Dann wieder abdecken).

Form mit etwas Butter austreichen und etwas Mehl zugeben.

Nach ca. 24 Stunden (im Sommer eher schon nach 16 Stunden) den Teig auf gemehlte Fläche geben (vorsichtig, damit nicht zu viel Gas entweicht) und in 8 möglichst gleich große Stücke teilen. So ca. 120 gr. pro Stück erschien mir ein guter Wert.
Dann habe ich die Brötchen so wie normalerweise ein Brot rundgeformt (Teig von den Seiten zur Mitte ziehen, um etwas Spannung reinzubekommen) und in die Form gelegt.

Ich war mir nicht sicher, ob ich die glatte Seite oder den Schluss nach oben in die Form legen sollte. Habe die Hälfte mit Schluss nach oben reingesetzt (das sind die, die im ersten Bild bei diesem Rezept von Uhrzeit 10 bis 5 Uhr sind, d.h. die auch später aufgerissen sind) und die andere Hälfte mit der glatten Seite nach oben.
Beim nächsten Mal werde ich alle mit Schluss nach oben einsetzen.

Deckel auf die Form und ca. eine Stunde ruhen lassen. Ca. halbe Stunde vor Ablauf der Gehzeit den Ofen auf 250 gr. O/U vorheizen.

Brötchen mit Wasser besprühen, Deckel drauf und in den Ofen schieben und Temperatur auf 230 Gr. verringern.

Nach 20 Minuten habe ich den Deckel heruntergenommen und weitere ca. 5 Minuten backen lassen.

Sie haben wunderbar geschmeckt, werden wir sicher so häufiger machen!

3. Morgenmuffel-Variante

Diese Variante kommt vom Arbeitsaufwand fast an Knack-und-Back-Brötchen hin, man muss lediglich am Abend zuvor dran denken, dass man morgens gerne frische Brötchen hättte. Ich fand das Ergebnis gut, finde aber persönlich die 24-Stunden-Variante aus Rezept Nr. 2 besser.

Zutaten:
500 gr. Mehl 550
5 gr. Frischhefe
1 TL Salz
1 TL Zucker
350 ml Wasser

Zubereitung:
Form mit Butter ausstreichen und wenn Butter fest ist etwas Mehl drüber streuen.

Alle Zutaten in Kessel geben, Knethaken einsetzen, 35 gr. Temperatur zugeben und 5 Minuten kneten.

Etwas Mehl auf Arbeitsfläche geben. 8 halbwegs gleich große Stücke absteichen, zu Brötchen rundschleifen und in die Form geben.
Deckel darüber und über Nacht in den Kühlschrank stellen.

Am nächsten Morgen (oder Mittag oder Abend, wenn der Teig länger im Kühlschrank steht schadet es nicht). die Form mit Deckel herausnehmen und etwas akklimatisieren lassen, während der Ofen auf 250 Grad. O/U vorheizt.

Dann mit Deckel in Ofen stellen, 20 Minuten 230 Grad backen. Deckel abheben und weitere 5 Minuten backen. Fertig.

4. Käsebrötchen ohne Käse von Katharina Karner

als Rezeptvorlage dient das Käsebrötchen Rezept von Björn Hollensteiner Brotdoc Bookazine 1 Seite 52
https://brotdoc.com/2012/02/21/kasebrotchen/

es wurde wie folgt abgewandelt

200g Weizenmehl
200g Manitoba
240g Wasser, lauwarm
8g Salz
8g Backmalz
8g weiche Butter
1,6g Trockenhefe (oder 5g frische Hefe)

Alle Zutaten bis auf die Butter in den Rührkessel, das Wasser als erstes. 2 Minuten auf MIN verrühren lassen, dann erst die Butter hinzu. Weitere 7 Minuten auf Stufe 1,5 kneten lassen. Der Teig ist eher fest und löst sich gut von der Schüssel.
Ich habe ihn dann in eine geölte Tupperschüssel mit Deckel gegeben und 24 h im Gemüsefach schlummern lassen.
Am nächsten Tag 8 gleiche Teile von ca 80 g abstechen und rund formen. Mit dem Schuss nach unten in die kräftig ausgebutterte EH Form legen und 1 Stunde gehen lassen.
Das Backrohr auf 230 Grad O/U vorheizen.
Die Brötchen nach Geschmack einschneiden, mit einem Pflanzensprüher besprühen, den Deckel drauf und 25 Minuten

backen. Dann Deckel entfernen und 5-10 Minuten bräunen lassen. Möglicherweise kann man auch eine höhere Temperatur wählen, wenn eine knusprige Kruste gewünscht ist.

Für Käsebrötchen wird jedes Brötchen mit einer dünnen Scheibe Gouda belegt. Dadurch entfällt das Besprühen mit Wasser.

5. Vanilleschnecken

Rezept und Foto zur Verfügung gestellt von Sigrid Hess

Zutaten:
Hefeteig:
70 g kalte Milch
120 g heißes Wasser
5 g Salz
40 g Zucker
40 g Margarine oder Butter
400 g Mehl
1 Eßl. Lievito Madre und 4 g Hefe oder
10 g Hefe

Füllung:
150 g Milch
2-3 Eßl. Zucker
1 Päckchen Vanillepudding-Pulver
Kurz aufkochen
250 g Quark und
1 Ei rasch unterschlagen.

Zubereitung:
Zutaten für den Hefeteig in der Kenny 6 min. auf min – 1 mit Knethaken laufen lassen.
2 Stunden oder länger gehen lassen.

Füllung zeitgleich mit dem Teig zubereiten, sie muss abkühlen. In der Kenny geht das mit dem Flexielement, alternativ klassisch im Topf.

Coronne mit flüssiger Butter ausstreichen. Wenn die Butter erkaltet ist etwas bemehlen.

Nach der Gehzeit den Teig rechteckig ausrollen, Füllung draufstreichen, aufrollen. (Anmerkung Gisela: Ein paar Apfelschnitze drauf wären sicher auch gut)

In Scheiben schneiden, mit Mandeln oder Hagelzucker bestreuen und bei 190 Grad ca. 30 min. backen.

In den kalten Ofen stellen 200 Grad, nach 40 min (die

Aufheizzeit zählt zur Zeit dazu) den Deckel abnehmen und noch 10 – 15 min weiterbacken.

6. SONNTAGSBRÖTCHEN ohne Mühe von Sigrid Hess

(Foto Sigrid Hess)Hier kommt das Rezept, es schmeckt tatsächlich auch. Und mich begeistert, dass man sie in den Ofen stecken kann und dann in Ruhe duschen, Tisch decken … Auch am Vortag ist es nur ein Arbeitsgang.
SONNTAGSBRÖTCHEN ohne Mühe
Am Vortag Teig herstellen:
250 – 260 g Wasser
1Teel. Honig
11 g Salz
225 g Dinkelmehl 630
225 g Weizenmehl 550
50 g Lievito Madre, frisch gefüttert
ein kleiner Krümel Hefe, etwa eine halbe Erbse
Teig etwa 2 Minuten auf 1 und 5 Minuten auf min kneten.
Sofort nach dem Kneten in 8 Teile teilen, diese rund formen und in die gebutterte Couronne setzen. Kühl stellen (mit kühl stellen ist eher der Keller als der Kühlschrank gemeint. An diesem Punkt wird noch geforscht. Entweder Keller bei vielleicht 15 Grad oder erst 2 Stunden Zimmertemperatur und dann Kühlschrank)
Am Morgen Form in den kalten Ofen stellen, auf 260 Grad Ober- und Unterhitze einschalten und 40 Minuten backen.
Dann den Deckel abnehmen und noch ca. 8-10 Minuten bräunen.

Eclairs mit salzigem Butter-Karamell

Foto und Rezept zur Verfügung gestellt von Daniela Rest

Zutaten:
Für den Brandteig

170 ml Milch
70gr. Butter
2 gr. Salz (grob gesagt eine Messerspitze)
3 Eier

(Bei Benutzung der Cooking Chef Gourmet einfach auf Brandteig gehen als Hilfe Anleitung vom Blog, z.B. hier)

Für das gesalzene Butter Karamell

50gr. Glucose
50 gr. Fondant
40 gr. leicht gesalzene Butter ,

60 ml Sahne
50 gr. Zucker
Eine Messerspitze Vanille – Extrakt

Für die Patisserie Creme

370ml Milch
25 gr. Butter (ungesalzen)
3 Eigelb
80gr.Zucker
25 gr.Maisstärke
20gr. Weizenmehl Typ 405 (all purpose)

Dekoration: essbares Goldpuder

Zum Ausbringen der Brandteigmasse , eine “grosse” Sterntülle (min 16.mm),

Spritzbeutel

Zum Befallen der Eclairs eine Fülltülle (4mm, Edelstahl)

Zubereitung

Ofen auf 180 Grad Umluft aufheizen
Backblech mit Backpapier auslegen

Für die Eclairs : (Brandteig – Programm nutzen falls Cokkimg Chef Gourmet vorhanden Anleitung Rezept vom Blog)

1. In einer Pfanne oder Topf oder Kessel der Cooking Chef , die Milch, die Butter , Salz und Zucker erhitzen bis die Butter komplett geschmolzen ist (Rühren nicht vergessen).

2. Von der Platte nehmen oder Hitze ausstellen , die Zutaten mit Flexrührer oder Holzlöffel mischen bis eine gleichmässige Paste entsteht die sich um den Löffel wickelt.

3. Den Teig (in Topf, Pfanne oder Kessel) wieder auf die Herdplatte (wahlweise den Chef wieder heiss werden lassen
Rühren bis sich ein Klumpen bildet bzw. der Teig von der einen

Seite des Topfes wegkommt.

4. Den Teig in eine Schüssel umfüllen und 5 Min abkühlen lassen

5. Die verquirlten Eier nach und nach unterrühren (ein bisschen Ei zurücklassen) eventuell später nachgeben.

6. Teig Test : Ein bisschen Teig auf einen Löffel nehmen , dann heruntertropfen lassen
Wenn er “ V” förmig vom Löffel fällt ist er “ fertig”
Wenn nicht- ein bisschen mehr Ei dazu geben und Test wiederholen.

7. Sterntülle und Spritzsack zusammen bringen – Teig einfüllen , Stränge mit ca. 10-cm Länge ausbringen . Abstand beachten.

35 min backen (kleiner Tipp – wenn man eine feuerfeste Schale mit Wasser unten in den Ofen stellt geht der Teig schöner auf)
Vorsichtig alle 2 Minuten den Backofen ein Stückchen öffnen um den Dampf abzulassen.

Für die Patisserie -Creme

1.Die Butter und die Milch unter Rühren erhitzen dann abkühlen lassen
2. Eigelb und Zucker cremig aufschlagen bis es eine dickliche Masse wird
3.Die Maisstärke und das Mehl hinzugeben , weiter mischen
4. ein drittel der heissen Butter- Milch Mischung dazu geben
5. die komplette Mischung in den Topf zurückgeben und den Rest der Flüssigkeit dazugeben , auf geringer Hitze erwärmen , weiter rühren bis die Masse sich verdickt und fester wird.
1 Minute aufkochen, dann sofort von der Wärmequelle nehmen.

Mit einem Spatel in eine Schüssel umfüllen.

Für die Karamell Patisserie Creme

Die heisse Pastisserie Creme und die Karamell Sauce zusammenbringen, unterrühren und für 1 Stunde kühlen.

Für die Karamell Glasur

Mit Silikonpinsel auf die Oberfläche des Eclairs aufbringen.

Karamell Patisserie Creme in Spritzbeutel einfüllen und mit der Füll- Tülle vorsichtig von unten in das Eclair einbringen.

Nach Wunsch über die Glasur Goldpuder streuen.

---

gefüllte Pizzabrötchen

Rezept und Bild zur Verfügung gestellt von Nic Ole

Rezept

300g Mehl
250g Speise Quark (20%)
8 Eßl. Milch

6 Eßl. Öl
1 Eßl. Zucker
1 P. Backpulver
1/2 Tl Salz
1 TL Pizzagewürz

alles mit einem Knethaken zu einem Teig verarbeiten, dann:

25 g Röstzwiebel
75 g Speckwürfel (gewürfelt, roh)
75 g Käse (geriebener)
zum Teig dazu, nochmal ca. 2min verkneten. Zu Brötchen formen und auf ein Blech legen und in den vorgeheizten Backofen, O/U Hitze, 180 Grad ca 30 min

---

Zitronen-Gugl

Foto Gisela M.

Rezept von hier und auf Kenwood angepasst.

Reicht für ca. 60 Minigugl
Pro Backofenladung könnten mit meinen Formen 36 Stück gleichzeitig gebacken werden, d.h. ich habe den Ofen 2 x hintereinander mit Gugls gefüllt.

Wer mehr Gugl braucht, kann den Teig auch gut verdoppeln. Normal soll man Teig mit Backpulver immer sofort herausbacken. Ich habe diesen Teig auch schon mal eine Stunde stehen lassen, da ich zwischendrin weg musste und das Ergebnis war auch noch gut.

Zutaten:
105 g Butter
150 g Zucker
1 Eier Größe L
225g Mehl
3 Msp. Backpulver
3 Msp. Natron
1 Prise Salz
225 ml Buttermilch
Abrieb von 2 Bio-Zitronen
etwas Zitronensaft, ich habe ca. halbe Zitrone von Hand ausgepresst.
+ Butter/Mehl für die Förmchen

Zubereitung:
Formen mit flüssiger Butter auspinseln und wenn die Butter wieder fest ist etwas Mehl darüber stäuben.

Backofen auf 180 Grad Ober/Unterhitze vorheizen.

Flexielement einsetzen.Butter und Zucker ca. 5 Minuten mit Flexi rühren lassen. Dann Eier unterühren. Dann Mehl/Natron/Backpulver/Salz zugeben, kurz rühren und zum Schluss Buttermilch, Zitronenzestenabrieb und Zitronensaft dazu. Fertig.

Nun mit einem Löffel in die Förmchen geben und ca. 15 Minuten backen. Kurz auskühlen lassen und dann aus der Form lösen.

Schmecken wunderbar zitronig nach Sommer.

Brownies – die Besten

Rezept und Foto zur Verfügung gestellt von Melanie Sch.

Melanie: Als mein Ex-Mann mich 2006 nach 14 Jahren in den Wind geschossen hat, hat er mich danach noch genau 2x angerufen. Ein Anruf galt dem Rezept für diese Brownies. Natürlich hab ich ihm das Rezept NICHT gegeben □□ □.

Also ihr lieben Blogleser, bitte auf dieses Rezept besonders gut aufpassen und nicht rausgeben. So können wir sicherstellen, dass es nicht in falsche Hände gelangt □

ca 16 Stück
Form: 20x20cm Brownie-Form
(der Teig sollte ca 2cm hoch sein)

Zutaten:
300 g Zucker
130 g Mehl
0,5 Teelöffel Backpulver
1/4 Teelöffel Salz
35 g Back-Kakao, entölt
2 Stück Eier Gr L
120 g Butter o Magarine, geschmolzen

100 g gehackte Haselnüsse oder Pekannüsse oder gesalzene Erdnüsse

Zubereitung:
300 g Zucker
130 g Mehl
0,5 Teelöffel Backpulver
1/4 Teelöffel Salz
35 g Back-Kakao, entölt
in Kessel geben und mischen (z.B. mit K-Haken oder Flexielement)

2 Stück Eier Gr L
120 g Butter o Magarine, geschmolzen
zugeben und gut verrühren, auch hier eignet sich der K-Haken oder das Flexielement

100 g gehackte Haselnüsse oder Pekannüsse oder gesalzene Erdnüsse
– nur noch kurz unterrühren

Ofen auf 175Grad (Ober/Unterhitze) vorheizen und Brownies ca 30 bis max 40Min Backen.

Man erkennt an der Kruste (am Besten am Rand) ob sie gut sind. nicht zu lang backen, dann sind sie innen nicht mehr so schön chewy.

Komplett abkühlen lassen und dann in Stücke schneiden. Bei mir werden es ca 16 Stücke.

Mandelhörnchen

Foto und Rezept zur Verfügung gestellt von Claudia Balicki

Zutaten:
930 g Rohmarzipan
550 g Zucker *
150 g ca Eiklar

Ca. 400 gr. gehobelte Mandeln (lieber mehr besorgen)
Kuvertüre
* – Es geht auch mit weniger Zucker, bestimmt auch Puderzucker. Aber das ist halt das original Rezept

Zubereitung:
Rohmarzipan in kleine Würfel schneiden, Zucker dazu und Eiklar. Alles mit dem K-Flexi oder normaler K Haken auch auch der normale Flexi , schnell verrühren. Es wird eine klebrige Masse, meint man. Die Konsistenz soll so sein, das man die Stücke so eben rollen kann.

Ich habe dann 70 g Stücke abgewogen, auf der Arbeitsplatte die gehobelten Mandel ausgebreitet und die 70 g Stücke auf die gehobelten Mandeln zur Rolle gerollt und in Form gebracht, sowie etwas flach gedrückt. Dazu habe ich meine Hände zwischendurch immer mit kaltem Wasser abgespült. Das ging sehr gut. Aufs Backblech/Backpapier setzen.

Ofen auf 160 Grad Umluft vorheizen und ca 10-15 Minuten backen.
Bitte auf Sicht!! Die gehen durch das Eiklar etwas hoch, am

Rand sollten die leicht trocken sein und innen schön weich.

Auf dem Blech gut auskühlen lassen. Wenn die erkältet sind oder am nächsten Tag, die Enden in temperierter Kuvertüre tauchen. Dann sehen die perfekt und richtig aus und verdienen den Namen
MANDELHÖRNCHEN

Gutes Gelingen