

# Süsser Hefeteig, z.B. für Osterhasen etc.



Foto von Gisela Martin

Wunderbar fluffig!

## **Zutaten:**

### ***Vorteig:***

200 gr. Weizenmehl Type 550

25 gr. Hefe

160 gr. Milch

### ***Hauptteig:***

380 gr. Weizenmehl Type 550

15 gr. Hefe

85 gr. Zucker

80 gr. Butter

3 g Salz

50 gr. Vollei (ca. 1 Ei)

35 gr. Milch

Abgeriebene Schale einer Zitrone

1/2 Vanilleschote (Mark)

Zum Bestreichen: 1 Eigelb, 1 EL Milch, Prise Salz/Zucker

Zum Dekorieren: Rosinen, Hagelzucker

## **Zubereitung:**

Zutaten Vorteig mit Knethaken bei 38 Grad kneten und halbe Stunde ohne Rührelement gehen lassen.

Restliche Zutaten hinzu geben und ca. 8 Min kneten lassen

Weitere halbe Stunde gehen lassen.

Osterhasen etc. formen (immer abdecken, damit Teig nicht auskühlt bzw. austrocknet)

Nochmals ca. 3/4 Stunde gehen lassen.

Eigelb, Milch, Salz, Zucker verrühren und Osterhasen bestreichen.

Eine Rosine als Auge, ggf. noch Hagelzucker aufstreuen.

Bei 160 Grad Umluft, ca. 10-15 Min bis sie schön braun sind.

---

## **Rahmtäfli – Variationen**



Foto Gisela Martin/Rezept 1 klassisch

**1. Rezept Rahmtäfli klassisch, von Gisela Martin auf CC umgeschrieben**

**Zutaten für ein Blech:**

800 ml Sahne

1,5 Päckchen Vanillezucker

etwas frische Vanille

800 gr. Zucker oder Puderzucker

ggf. etwas Brandy o.ä.

60 gr. Butter

**Zubereitung:**

Sahne, Vanillezucker, Vanille und Zucker in Kessel bei 122 Grad, Flexiröhrelement, insgesamt 1,5 Stunden kochen lassen (in CC: davon Rührintervall 2 ca. 1 Stunde, eine weitere halbe Stunde bei Rührintervall 1) (in Gourmet: davon Rührintervall 1 ca. 1 Stunde, eine weitere halbe Stunde bei Rührintervall 0).

*Achtung: Bitte Temperatur nicht wesentlich erhöhen und keinen Spritzschutz verwenden. Die Sahnemischung könnte sonst überlaufen! Wenn die Masse doch kurz vor dem Überkochen sein sollte, bitte kurzzeitig die Temperatur absenken. Es kocht nur eine kurze Zeit hoch, später ist wieder viel Platz im Kessel.*

Masse sollte dicklich und bräunlich sein, ggf. Rührzeit etwas verlängern bzw. mit Temperatur leicht hochgehen. Je höher die Temperatur, desto fester werden die Rahmtäfelchen später nach dem Auskühlen.

Zum Ende ggf. etwas Brandy o.ä. zugeben.

Temperatur abstellen, Butter in Stücken zugeben und weiterrühren lassen, bis Butter geschmolzen ist.

Die Masse auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech gießen und mit Spachtel ausstreichen. Stärke sollte ca. halber Zentimeter sein. Wenn die Masse beim Ausstreichen nicht glatt wird, kann man die Spachtel auch kurz unter das Wasser halten, dann geht es leichter.



Foto Gisela Martin – Ausstreichen der Masse

Auskühlen lassen, nach ca. halber Stunde mit scharfen Messer in Stückchen schneiden, dann zum vollständigem Auskühlen in den Kühlschrank geben.



Foto Gisela Martin – Geschnitten (nach dem Auskühlen wird dann nochmals geschnitten).

Schmecken himmlisch und sind auch ein schönes Mitbringsel.

*Tipp Gisela 22.12.2014: Ich versuchte mich heute an der Verdoppelung der Menge. Von den Mengen (Maximalmenge) hätte es gepasst. Da Sahne beim Kochen aber nach oben steigt, bestand die Gefahr des Überlaufens. Von daher kann ich eine Erhöhung der Menge nicht empfehlen.*

*Tipp Steffi Grauer für alle, die auch laktosefreie Produkte verwenden. Die Zeiten sind um 1/3 verkürzt. Es geht einfach schneller. Dafür dauert das härten etwas länger. Also eher erst nach einer Stunde schneiden.*

*Tipp Angelika Haindl: Bei halber Menge wird nur ca. die Hälfte*

*der Kochzeit benötigt.*

*Tipp Kornelia Peter: Zuckermenge von 800 gr. auf 360 gr. reduziert und war perfekt.*

## **2. Rezept – Variante der Rahmtäfli von Tatjana Schnug:**

Anstatt Sahne und Zucker wurde gezuckerte Kondensmilch (Milchmädchen) und brauner Zucker benutzt – himmlisch !!!



Foto von Tatjana Schnug, Variante 2 mit gezuckerter Kondensmilch und braunen Zucker.

## **3. Rezept – Variante Karamellkugeln auf Basis der Rahmtäfli – von Jennifer Araveena**

Nachdem meine Kollegin der Meinung ist, dass mein umgewandeltes Rahmtäfli Missgeschick ihr besser schmeckt als die Rahmtäflis selbst, wollte ich euch kurz das "Rezept" durchgeben für den Fall, dass das auch mal jemand testen will.

### **Zutaten:**

800 ml Sahne

360 gr. Zucker

1,5 Pck. Vanillezucker

60 gr. Butter

Backkakao

Haselnüsse

Haselnüsse gemahlen

### **Zubereitung:**

Sahne, Zucker, Vanillezucker bei 122 Grad bei Rührstufe 2 (1 Stunde) und Rührstufe 1 (30 m) köcheln lassen.

Temperatur ausschalten

Butter dazugeben, unterrühren

Auf das mit Backpapier belegte Blech streichen

Nicht wundern, es gibt eine klebrige Maße die nicht ganz schnittfest ist.

Nach ca. 45 Minuten ein Stück Karamell abschneiden, eine Haselnuss reingeben und mit den Händen eine Kugel formen. Dann in gemahlen Haselnüssen oder Backkakao wälzen (dadurch dass die Kugeln leicht fettig sind, haftet das gut)

in eine kleine Pralinenform geben und über Nacht in einem kühlen Zimmer oder Kühlschrank lagern.

Achtung, es sind sehr "mächtige" Kugeln. Am besten immer nur 1-2 auf einmal essen.



Foto Jennifer Araveena/Variante Rezept 3

### **4. Rezept – Variante von Linda Peter mit Honig und Rum**

Nochmal Rahmtäfli gemacht mit Honig und Rum und jetzt hab ich die Ultimative Mischung, schmeckt wie Toffee und Konsistenz ist wie Stollwerk wer kennt das von euch?? genial. Nix krisselig, sondern cremig genial gut.

### **Zutaten:**

500 ml Schlagobers

500 g Zucker kann man auch reduzieren

120 g Honig

1 Vanillestange geht auch 2 Vanillezucker

60 g Butter

Schuss Rum oder was man mag

### **Zubereitung:**

Alles in die CC geben 122 Grad einstellen und die erste halbe Stunde auf Stufe 2 Intervall rühren, dann nach einer halben Stunde auf 1 schalten. Sobald es anfängt dicklich zu werden hab ich umgeschaltet. Nach einer Stunde sieht man das es dicklich ist und dann geb ich einen Schuss Rum rein rühre dann auf Stufe 1 aber im Normalbereich bis es schön cremig ist . Dann geb ich die Masse in eine mit Backpapier ausgelegte Form, das Papier hab ich vorher mit Öl gepinselt, dann geht's nacher besser ab. Kühl stellen und dann mit einem geölten Messer schneiden und schön verpacken



Foto Linda Peter/Rezept Nr. 4

## **5. Rezept: Salty Täfli von Deva Doege**



Foto Deva Doege

Wie Rezept 1, zzgl. etwas Salz bzw. Salzflocken.

**Zubereitung:**

Wie Rezept 1, nur zum Schluss mit Salz bzw. Salzflocken bestreuen. Für alle Anhänger von Salty Caramel.

Eine vegane Variante von Rahmtäfelchen findet ihr auch [hier](#)



*Warnhinweis für Rahmtäfelchenanfänger:*

*Man kann widerstehen, Rahmtäfelchen zu produzieren. Aber es ist unmöglich sie nicht zu genießen, wenn sie einmal da sind!!!*

---

# Geröstetes Müsli – Granola



Foto und Rezept von Gisela Martin

## **Zutaten:**

300 g Haferflocken (bzw. Hafer mit Flockeraufsatz geflockt)

150 g Nüsse, Mandeln, Pistazien, Kürbis- oder Sonnenblumenkerne – was die Haushaltskammer so hergibt

40 g Kokoschips getrocknet (gibts bei Rossmann, alternativ Kokosflocken)

150 g Trockenfrüchte getrocknet in Stücke geschnitten nach Belieben

50 g Bananenchips

1,5 TL Zimt

8 EL Honig

## **Zubereitung:**

Im Multizerkleinerer mit Messer die Nüsse, Mandeln etc. grob zerkleinern.

In Cooking-Chef-Schüssel Hälfte des Honig einfüllen und auf Maximaltemperatur 140 Grad stellen (wer die Gourmet hat, erhöht die Temperatur auf ca. 150/160 Grad).

Entweder K-Haken verwenden (dann bleiben die Haferflocken mehr erhalten) oder Flexi (dann werden die Flocken zerkleinert, beide Varianten haben ihren Reiz). Rührintervallstufe 2.

Haferflocken, Zimt, Kokosraspeln, Nüsse zugeben und Timer auf 20 Minuten stellen.

Nach 20 Minuten restlichen Honig und Trockenfrüchte zugeben und Timer nochmals auf 10 Minuten stellen.

Auf ein Backblech auslegen und erkalten lassen, dann in eine luftdichte Dose verpacken.

Das Rezept ist variabel, nehmt einfach das, was ihr gerade zuhause habt und was ihr gerne in einem Müsli mögt.

Das Wunderbare: Die Küche riecht nach der Müsliaktion für die nächsten Stunden wunderbar nach Zimt und Honig. Ich liebe es!