Annelieserl (Hefeschnecken) von Barbara Diessl

(Rezept von Barbara Diessl (Barbaras Welt) , Fotos von Sabine Gratwohl)

ZUTATEN
630 g Mehl FORICHER T55 oder dein Lieblingsmehl
5 Eier
HEFEMILCH
1/2 Hefe
1 El Zucker
1/2 Tasse warme Milch
Gehen lassen 5-10 Minuten
VANILLEMILCH
1 1/2 Tassen Milch
4 El Zucker
6 Pck VZ
FÜLLUNG
220 g Butter
4 El Zucker
1 Pck VZ
ZUBEREITUNG
Das Mehl gesiebt in die Schüssel geben
In der Mitte vom Mehl eine kleine Grube machen und die gegangene Hefemilch dort hineingeben
Nun die Eier dazu geben und den Teig mit dem Knethaken gut verkneten
Den Teig gute 40 Minuten abgedeckt gehen lassen
Den Teig zu einem Rechteck
ca 1 cm ausrollen
Die Butter und den Zucker schaumig schlagen

Die Buttermischung gleichmäßig auf den Teig streichen und im Anschluss vorsichtig zu einer Rolle rollen
Die Rolle in ca 4 cm Breite Stück schneiden
In eine mit Butter gefettete Form hochkant stellen und weitere 45 Minuten gehen lassen
Bei Ober/ Unter Hitze auf
180 Grad ca 30 Minuten backen
NACH DEM BACKVORGANG
Die Vanille Milch gut erhitzen bis der Zucker komplett aufgelöst ist
und direkt nach dem Backvorgang mit der Flüssigkeit bestreichen

Habt ganz viel Spaß bei der Zubereitung
aber VORSICHT
Schmeckt nach mehr 😍
Liebe Grüße
Barbara 💕

Apfelkuchen nach Sabines Großmutter

(Rezept und Bilder von Sabine Gratwohl)

Zutaten und Zubereitung

Für eine 26er Springform (Mengen bei anderen Durchmessern einfach anpassen)
100 g Butter in der CC oder Connect oder Pattiserie oder Topf schmelzen und leicht abkühlen lassen. Dann 140g Zucker, 2 Eier, 1 Päckchen Vanillezucker, 4 El Rum, 200 g Mehl, 1 Päckchen Backpulver und 1 Prise Salz dazugeben und als All-In-Teig mit dem K-Haken vermengen.
800 g Äpfel schälen und mit Scheibe Nr. 4 vom Multi schneiden. Zitronensaft dazu und mit dem K-Haken unter den – sehr wenigen – Teig mischen. Man kann auch einen Spatel benutzen. Nicht zu vergessen, schleichen sich hier immer noch Rumrosinen mit ein 😆
Ab in den Backofen bei 200 Grad für knapp 20 min.
Als Guss werden 2 Eier, 80 g brauner Zucker oder Rohrzucker sowie 30 g sehr weiche Butter mit dem Messer im Multi quasi verquirlt und nach Ablauf der ersten Backzeit über den Kuchen gegossen. Gewürzmühle ginge auch, aber da wird es mengenmäßig etwas eng…
Weitere 20 min. später ist der Guss karamellisiert und der Kuchen fertig.

Sahne obendrauf und ein Tässchen ☕ dazu