

Milchbrötchen mit CookingChef – Variationen



Rezept Nr. 1 und Foto zur Verfügung gestellt von Carmen Lo Giudice Priolo

1. Rezept Milchbrötchen megasoft

Zutaten:

ergibt 8-10 Stück

Milchgemisch

95 g Milch

50 g Zucker

1 EL selbstgemachter Vanillezucker, oder 1 Päckchen

35 g Butter

Teig

350 g Mehl Typ 550

1 EL Öl

1 Ei

65 g Wasser

1/2 Würfel frische Hefe

1 EL Zucker

Zum Bestreichen

1 Ei

2 EL Milch
1 EL Zucker

Zubereitung:

Milchgemisch

Alle Zutaten in den Kessel, 4 Minuten, 60 Grad, Stufe 2 mit K-Haken.

Umfüllen und den Topf nicht ausspülen.

Teig

Wasser, Hefe und Zucker in den Topf, 3 Minuten, 38 Grad Stufe 2

Mehl, Öl, Ei und das Milchgemisch in den Topf , 8 Minuten (Knethaken)

Bei Bedarf etwas Mehl hinzugeben

Den Teig leicht mit Öl beträufeln. Für 30 Minuten gehen lassen.

8 oder 10 Brötchen formen (ca. 80 g), auf ein Backblech legen und abgedeckt nochmals 20 Minuten gehen lassen. In der Zwischenzeit den Ofen auf 160 Grad O/U vorheizen.

1 Ei mit 2 EL Milch und 1 EL Zucker verrühren und nach der Gehzeit die Brötchen 2 mal damit einpinseln und die Brötchen mit einem scharfem Messer einschneiden.

Die Brötchen für 20 – 25 Minuten backen.

Nach der Backzeit, Ofen ausschalten, öffnen und das Blech rausziehen, bei geöffnetem Ofen auskühlen lassen.

Variante mit Dinkel von Petz Drachenmami:

Ich hab 1050 Dinkelmehl und statt Zucker Zuckerrübensirup und Honig verwendet für die frische Germ

Und ich hab sie übernacht kühl gelagern und erst in der früh gemacht 😊

2. Rezept Cranberry-Milchbrötchen



Rezept Nr. 2/Foto von Gisela M.

Zutaten:

500 gr. Mehl, ggf. etwas mehr

1 Packung Trockenhefe

Stevia umgerechnet für 50 gr. Zucker (mit 50 gr. Zucker funktioniert es ebenso)

250 ml Milch lauwarm

125 gr. Butter zerlassen

2 Eier

1/2 TL Salz

1/2 TL Kardamon bzw. 4 oder 5 Kardamonkapseln, in Gewürzmühle pulverisiert

125 gr Cranberries

je ein TL Orangeat und Zitronat

Eigelb und etwas Milch, verquirlt zum Bestreichen

Zubereitung:

K-Haken einsetzen, Mehl und Hefe in Schüssel, kurz durchrühren.

Knethaken einsetzen: Stevia, Milch, Butter, Eier, Salz, Kardamon zugeben und zu Teig verarbeiten. *Wenn Konsistenz des Teiges zu weich ist, noch etwas Mehl zugeben. Es soll aber ein ganz weicher Teig sein.*

Zum Schluß Cranberries (am besten mind. 10 Min. in warmen

Wasser eingeweicht) und Orangeat/Zitronat zugeben.

Temperatur auf 25 Grad stellen, Koch-Rührintervallstufe 3 und Teig ca. eine halbe Stunde mit feuchtem Tuch abgedeckt gehen lassen.

16 Brötchen formen und auf Backblech legen, nochmals abgedeckt ca. 20 Min. gehen lassen.

Backofen auf 180 Grad/Umluft vorheizen.

Mit Eigelb-Milch-Gemisch die Brötchen bestreichen. Backzeit ca. 15 Minuten.

Tipp: Die Cranberries können auch durch Rosinen ausgetauscht werden. Die Rosinen sollten dann vorher 10-15 Minuten in warmen Wasser eingeweicht werden.

3. Milchbrötchen mit Safaran nach Ketex



Rezept von hier: <https://ketex.de/blog/osterwecken-mit-safran/> und auf CC umgeschrieben.

Ergeben 5 große Wecken, am besten gleich doppelte Menge machen.

Zutaten:

Vorteig:

200 g Weizenmehl T 65 „La Banette“, ich habe 550er Mehl genommen

170 g Milch

20 g Frischhefe, hier hatte ich 7 gr. Trockenhefe

Hauptteig:

300 gr. Weizenmehl T65 "La Banette"

50 g Zucker

100 g Quark (20%)

8 g Salz

2 Eigelb

1 Päckchen Safran

5 g (= 1 TL) flüssiges Backmalz

Step 2: 100 g weiche Butter

Hagelzucker zum Bestreuen

Eistreiche:

50 g Milch

1 Eigelb

1 Prise Zucker

1 Prise Salz

Zubereitung:

Zutaten Vorteig verkneten (Knethaken) und 45 Minuten gehen lassen. Ich habe die CC auf 30 Grad eingestellt und den Kessel abgedeckt.



Dann die Zutaten vom Hauptteig mit Ausnahme der Butter zum Vorteig geben und mit Knethaken 7 Minuten auf Stufe "MIN" kneten. Ich hatte weiter 30 Grad eingestellt, auch da die Butter, die später zugegeben wurde, bei mir noch kalt und fest war.

Butter zugeben in Stücken, weitere 3 Minuten kneten, dabei auf Stufe 1 erhöhen.

Wenn die Butter nach 3 Minuten noch nicht eingearbeitet ist, einfach noch etwas verlängern.



Teig aus Kessel nehmen, rundwirken und in eine geölte Schüssel geben. Abdecken (z.B. mit Duschhaube) und ca. 45 Minuten gehen lassen.



Teig in 5 große Stücke schneiden, rundschleifen. Mit Teigabstecher mittig einen Schlitz drücken, schön tief, ca. 2 cm tief. Mit Tuch abdecken und nochmals 30 Minuten gehen lassen (nicht länger, sonst bleibt der Schlitz nicht so gut erhalten).

In der Zwischenzeit Ofen vorheizen/185 gr./0/U



Rechts und links vom Schlitz mit Eistreiche behandeln. Ca. 15-20 Minuten (nach Sicht) backen.



Auf Gitter auskühlen lassen und dann ungehemmt drüber herfallen.

Schlesische Mohnklöße



Rezept und Fotos von Manfred Cuntz

Zutaten:

0,5l Milch

1 Vanilleschote oder ein wenig gemahlene Vanille.

125 g Mohn, frisch gemahlen

100 g Zucker

50 g Rum-Rosinen oder 50 g Rosinen und ein Schuß Rum

150 g Brötchen vom Vortag oder Toast

50 g gehackte Mandeln



Zubereitung:

Die Hälfte der Milch und des Zuckers mit der Vanille in einem Topf aufsetzen und aufkochen lassen. Beiseite stellen.

In der Kochschüssel mit Flexi die restliche Milch mit dem restlichen Zucker zum kochen bringen (110°C, Kochstufe I). Dann den Mohn zugeben und die Temperatur auf 80°C zurück schalten. Gute 10 Minuten ausquellen lassen. Temperatur auf 0 und noch 10 Minuten auf Kochstufe III laufen lassen. Abschalten und abkühlen lassen.



Die gehackten Mandeln und die Rumrosinen unterrühren.

Anregung von Manfred Cuntz: Die gehackte Mandeln habe ich in der Pfanne trocken geröstet und im Multi gehackt und da sind sie leider auch jetzt noch. Schmeckt aber auch ohne die Mandeln.

In der Zwischenzeit die Dessertringe auf ein Backpapier stellen und je eine der ausgestochenen Toastscheiben einlegen. Die mit der Vanillemilch tränken.



Wenn die Mohnmasse abgekühlt ist je ein Löffel auf die Toastscheiben geben. Dann die zweite Toastscheibe auflegen und wieder mit der Vanillemilch tränken. Dann noch eine Schicht Mohnmasse.



Mit Frischhaltefolie (oder Deckel wenn es einen gibt) abdecken und kühl stellen. Für mindestens eine Stunde.

Zum Servieren auf einen Teller stellen und den Dessertring abziehen. Ich hab sie dann mit etwas Walnusskrokant bestreut. Das ist nicht original aber ich hab am Montag zu viel gemacht und ich mag das Zeug.

Dazu ist was fruchtiges nett. Wie z.B. die Orangenfilets oder in Weißwein gedünstete Birnen oder so. Oder eine Kugel Eis vielleicht.

Empanadas



Fotos von D. F.

Rezept von @Sigrid, gefunden auf chefkoch.de und von D.F. in Teilen abgewandelt

Diese Empanadas sind mexikanisch-kräftig mit exotischen Gewürzen und Chili gewürzt. Wer das nicht mag, kann die Füllung einfach nur mit Salz und Pfeffer würzen oder auch Kräuter der Provence o. ä. verwenden. Der Empanadateig ist ziemlich unkompliziert und gelingsicher und lässt sich auch mit anderen Füllungen versehen.

Zutaten Empanadateig:

400 g Mehl

250 g Butter, sehr kalt, in kleine Stückchen geschnitten

1 Tl Salz

1 EL Zucker

Ca. 400 ml Eiswasser, bitte vorsichtig dosieren und von der Menge nur soviel nehmen, wie der Teig benötigt!

Füllung:

600 g Rinderhackfleisch

300 ml Tomatensaft

1 Zwiebel

1 Knoblauchzehe

1 Tl gemahlener Koriander

1 Tl gemahlener Zimt

1 Tl gemahlener Kreuzkümmel

Olivenöl zum Anbraten

Salz, Pfeffer, Chiliflocken nach Geschmack

50 g Pinienkerne, ggf. in einer Pfanne trocken angeröstet

50 g Rosinen oder Sultaninen

1 Ei zum Bestreichen

Zubereitung der Füllung:

Mind. 1 Std. vorher (Abend zuvor geht auch, muss kalt sein):

ÖI in Schüssel geben, 140 Grad/Rührgeschwindigkeit 3, Flexielement

Zwiebel, Knoblauch zugeben, 5 Min., Rührgeschwindigkeit 1, anschwitzen

Gewürze zugeben, weitere Minuten anschwitzen

Fleisch zugeben, zu Koch-Rührelement wechseln, krümelig anbraten, Tomatensaft zugeben, 12 Min bei 110 Grad, Rührgeschw. 1, köcheln lassen.

Rosinen und Pinienkerne zugeben und in Kühlschrank stellen.

Zubereitung des Empanadateigs:

Multi aufsetzen; das Mehl, die Butter, den Zucker und das Salz hineingeben, Geschwindigkeit 1 mixen bis eine krümelige Masse entsteht.

Langsam so viel Eiswasser hinzufügen, bis man merkt, dass der Teig sich verbindet. Nicht zu viel Wasser! Nicht zu lange mixen, das passiert in etwa 1 min.!

Den Teig herausnehmen, von Hand zu einer Kugel formen, in Frischhaltefolie packen, etwas flach formen und ca. 1 Std. im Kühlschrank ruhen lassen.

Dann den Ofen auf 180 Grad vorheizen.

Teig in zwei Portionen ausrollen (z.B. mit Pastawalze), Kreise von 8-10 cm Durchmesser ausstechen, den Rand jeweils mit etwas Ei einpinseln (ich finde es zeitsparender, alle Kreise gleich ganz mit Ei einzupinseln) und die Hackfleischfüllung mit einem Löffel auf die Kreise aufsetzen. Dann die Empanadas schließen und mit dem Finger zusammendrücken, dabei einen schönen Rand formen.

Auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen, mit Ei einpinseln und in 15-20 min. goldgelb backen.

Tipp D.F.:

Fast fertig backen, einfrieren und vor der Feier nochmal im Ofen richtig schön warm machen. Perfekt!

Alternativteig, der auch sehr gut ist, von hier:

<http://latin-mag.com/argentinisches-empandas-original.../> aber mit ~ Hälfte Dinkelmehl hell, Hälfte Halbweissmehl und mit Butter anstelle von Margarine. Der Teig ist super und in der Kenny auch ganz einfach und schnell gemacht. Ich meine, ich hab ihn wie einen normalen Mürbeteig mit K-Haken auf Stufe 2 oder 3 gemacht...



Foto von D. F.

Fränkische Lebkuchen



Foto und Rezept von Gisela Martin

Zutaten

450 gr. Zucker
500 gr. Haselnüsse
500 gr. Rosinen
200 gr. Zitronat
200 gr. Orangeat
12 cl. Weinbrand
250 gr. Butter

10 Eier
2 TL Zimt
0,5 TL Nelken
200 gr. Semmelbrösel
8 EL Mehl
1 Pck. Oblaten, 7 cm Durchmesser bzw. größer
ggf. Schokolade, Puderzuckerglasur, Mandeln zum Verziern

Zubereitung:

Rosinen, Zitronat, Orangeat durch den Fleischwolf drehen – ggf. schon etwas Haselnuss zugeben, damit der Fleischwolf sich leichter tut. Alternativ versuchte ich es dieses Jahr mit dem Multizerkleinerer (Messer), klappte prima.

Weinbrand dazugeben und mit der Gabel kurz mischen. Haselnüsse darübergerben. Über Nacht ziehen lassen.

Butter in der Schüssel zerlassen. Mischung vom Vortag sowie alle übrigen Zutaten (bis auf Schokolade, Mandeln, Puderzuckergemisch) in die flüssige (aber nicht zu warme) Butter geben. Mit Profiknethaken vermischen.

Je ein Esslöffel Teig auf die Oblaten geben. Ich stelle immer eine Schale mit Wasser auf, mit dem in Wasser getauchten Zeigefinger kann man die Lebkuchen gut glatt streichen.

Im Backofen ca. 20 Minuten bei 180 Grad/Umluft.

Wer immer noch nicht genug Kalorien abbekommen hat, kann sie noch mit Puderzucker, Schokolade, Mandeln etc. verzieren.