

Nuss-Hefezopf



Rezept und Foto von Fee's Koch- und Backwelt

Zutaten:

500g Mehl
125g Zucker
2 Eier
320ml Milch
80g Butter
1 Würfel Hefe
 $\frac{1}{2}$ TL Salz
200g Haselnüsse gemahlen
20g Kakao
1TL Zimt
1 Zitrone
150g Puderzucker

Zubereitung:

Mehl, 80g Zucker, Salz, 1 Ei und 250ml lauwarme Milch in eine Schüssel geben. Die Hefe zerbröseln und mit der Butter zugeben. Nun alles mit dem Knethaken gut verkneten.

Den Teig auf einer bemehlten Fläche zu einer Kugel formen und in einer bemehlten Schüssel bei Raumtemperatur 1 Std gehen lassen.

Während der Teig geht, kann die Füllung vorbereitet werden: Hierzu die Nüsse, 45g Zucker, Kakao, 1 Ei, Zimt und etwa 70ml Milch verrühren. Die Masse sollte schön klebrig sein. Wenn nötig, etwas mehr oder weniger Milch zugeben.

Nach der Ruhezeit den Teig auf einer gut bemehlten Fläche, 4 eckig ausrollen. Er soll dabei nicht zu dünn werden. Die Nussmasse gleichmäßig darauf verteilen. Den Teig nun eng zusammenrollen und dabei eine gleichmäßige Rolle bilden. Die Rolle auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen. Nun die Rolle einmal in der Mitte der Länge nach durchschneiden und die Schnittkante leicht nach oben drehen. Die 2 Teile miteinander „verdrehen“.

Den Nusszopf bei 200°C Umluft etwa 30 Minuten backen lassen. Während der Nusszopf im Ofen ist, den Saft einer halben Zitrone (evtl. etwas mehr) mit dem Puderzucker verrühren. Sobald der Nusszopf aus dem Ofen kommt damit bestreichen und auskühlen lassen.

Bagels



Rezept und Fotos von Bet Ty

Ich habe heute das erste Mal Bagels gebacken. Und habe dazu meinen LM genutzt. Da mein LM noch sehr jung ist, habe ich noch Hefe verwendet.

Zutaten:

Für den Vorteig:

200g Mehl (Typ 550)

5g Hefe

100g Wasser

165 g Lievito madre (LM)

Für den Hauptteig:

385g Mehl (Typ 550)

175g Wasser

10g Salz

20g Honig

Zubereitung:

Für den Vorteig:

Alle Zutaten vermischen und 4-5 Stunden gehen lassen.

Für den Hauptteig:

Den Vorteig und die Zutaten vom Hauptteig mit dem Knethaken vermischen.

Für 1 Stunde gehen lassen.

Kringel formen: Man formt eine Semmel, dann spießt du ein Loch mit dem Stiel von einem Kochlöffel rein und steckst dann in dieses Loch zwei Finger und ziehst das schön rund. Dann nochmal 1,5 Stunden gehen lassen.

Im kochenden Wasser pro Seite 30 Sekunden kochen.

Bei 250 Grad 15 Minuten backen.





[Fotos von Betty](#)

Germknödel mit Powidl

Rezept von Stefan Dadarski
für 4-6 Personen

Vorbereitungszeit: 40 Minuten

Zubehör: Knethaken

Zutaten:

250 g Mehl

1/2 Block Bäckerhefe

2 EL Zucker

2 EL Butter

1 Ei

50 ml Milch

Abrieb von 1/2 Bioorange

Traditionelle Beilage:

100g Graumohn

100g Butter

50 g Staubzucker

Zubereitung:

Geben Sie alle Zutaten in den Kessel und lassen sie zu einem geschmeidigen Teig kneten.

Schalten Sie die Maschine aus und entnehmen Sie den Knethaken. Klappen Sie die Maschine wieder zu, stellen Sie eine Temperatur von 40 Grad ein und lassen den Teig 35 Minuten bei Intervallrührstufe 3 gehen. Formen Sie aus dem Teig gleich große Kugeln. Mit einem Baumwolltuch abdecken und für 15 weitere Minuten gehen lassen.

Die aufgegangenen Teigknödel flach drücken. In die Mitte der Scheiben 1 EL Powidl setzen. Den Teig zusammenklappen, an den Rändern fest zusammendrücken und vorsichtig zu Knödeln formen. Die Knödel auf ein bemehltes Brett legen, mit dem Baumwolltuch abdecken und für weitere 30 Minuten gehen lassen.

Den Dampfgareinsatz mit etwas Butter einreiben. Geben Sie 200 ml Wasser in den Kessel und setzen Sie den Dampfgareinsatz ein.

Stellen Sie eine Temperatur von 100 Grad und Intervallrührstufe 3 ein und geben den Spritzschutz auf den Kessel. Die Knödel jetzt 10 Minuten dämpfen lassen.

Traditionelle Beilage: In der Zwischenzeit die Butter in einem kleinen Topf verflüssigen. Staubzucker und Graumohn miteinander vermengen.

[Donuts – Variationen](#)



Foto von Gisela Martin/1. Rezept

1. Rezept von Kerstin Hinz: Donuts (Hefe) mit der CC

Zutaten:

60 gr. Zucker
2 EL lauwarmes Wasser
1 Hefewürfel frisch
375 gr. Mehl .
40 gr. zerlassene abgekühlte Butter
1 Ei
150 ml lauwarme Milch
1 Tüte Vanillezucker
1 Prise Salz
Frittieröl

Zubereitung:

Alle Zutaten (bis auf das Frittieröl) in die CC geben, Knethaken einsetzen, 34 Grad einstellen und zu einem schönen weichen Teig verarbeiten. Den Teig 1 Stunde bei ca. 34 Grad gehen lassen. Dann den Teig auf der bemehlten Arbeitsfläche nochmals durchkneten. Donuts mit Hilfe von einem großen und einem kleinen Kreisausstecher ausstechen (Anmerkung: wer die Donuts im Tefal Waffeleisen macht, empfiehlt sich ein 6-cm-Vorspeisenring zzgl. von Isi-Whip die Edelstahltülle für den kleinen Kreis), auf ein Backblech legen, zudecken und nochmals 1 Std. ruhen lassen. Anschließend die Donuts bei ca. 190 Grad 2-3 Min. frittieren (Anmerkung Gisela: zwischen 170 und 190 Grad, Alternativ 3 Minuten im Tefal Waffeleisen). Anschließend nach Wunsch glasieren (Wir haben sie mit Schokolade überzogen und mit Mandelkrokant bzw Zuckerperlen bestreut).



Fotos Aldona Led, Rezept Nr. 22. **Rezept von Aldona Led**

Zutaten:

- 500 g Mehl
- 280 ml Milch
- 50 g Butter (Zimmertemperatur)
- 25 g frische Hefe
- 1 Ei
- 1 El Zucker
- 1 Prise Salz
- und genügend Frittieröl

Zubereitung:

Mehl auf Arbeitsfläche geben, in der Mulde die Hefe zerbröseln mit etwas lauwarmen Milch und mithilfe einer Gabel mischen, dann alle Zutaten hinzumischen und mit dem Knethaken rühren.

Teig ausrollen ca. 1 cm, und formen, auf ein Blech mit Backpapier geben und zugedeckt mit einem Tuch und einer warmen Decke ca. 1 Std gehen lassen.

Wenn sie hoch und fluffig aussehen vorsichtig von Blech lösen und ins 170° heiße Öl frittieren auf Küchentücher legen und dann im Zucker wälzen.

Ist sehr schnell zu machen und fluffig.

Reicht für ca. 26 -40 Stück, je nach Größe.

3. Rezept/Backpulver/zur Verfügung gestellt von Nina Oberacker



Fotos Nina Oberacker

In Tefal Snack Collection Nr. 11 herausgebacken

Für 48 Stück

Zutaten:

3 Eier

130 g Zucker

1 Päckchen Vanillezucker

1 Prise Salz

5 EL Öl

250 g Milch

260 g Mehl

1 Päckchen Backpulver

zzgl. etwas Öl zum Einfetten

Dekoration alles was gefällt

Zubereitung:

Zuerst Eier, Zucker, Vanillezucker und Salz ganz fluffig aufgeschlagen mit dem Ballonbesen (ich glaube es geht auch mit weniger Zucker). Dann kurz die flüssigen Zutaten und zuletzt kurz Mehl und Backpulver (gesiebt) unterrühren, so dass das fluffige nicht verloren geht.



Die Form etwas einölen. Dann die untere Hälfte komplett mit Teig voll füllen, da wurden sie oben und unten gut gebräunt.



Nach ca. 3 Minuten waren sie fertig.



Warm sind sie zwar ohne Dekoration, aber unglaublich lecker.

Nachdem dem Abkühlen dekorieren (Schokolade, Zuckerguss, Puderzucker, ...).



Spinat-Minibaguettes



Foto und Rezept von Carmen Müller

Ich habe ein tolles Brot für Dippes und Käseplatten, was ein echter Hingucker ist und damit auch noch super schmeckt. Die Farbe ist einfach sensationell! Kommt auf dem Foto leider nicht ganz so rüber.

Zutaten:

500 g Weizenmehl

180 g gehackter Spinat

1 Hefewürfel

2 ELZucker

3TLSalz

2EL milden Essig (Balsamico, Apfel,...)

150 ml Wasser

Zubereitung:

Bei frischem Spinat in den Multi mit Messer geben und wenige Sek. kleinschreddern. Bei tiefgekühltem Spinat, diesen auftauen lassen und sehr gut ausdrücken (evtl. die Wassermenge reduzieren). Ich gebe wegen der Farbe gerne noch immer ein Handvoll Petersilie mit in den Multi.

Mehl, Hefe, Zucker, Salz, Essig, Hälfte des Wasser in die Rührschüssel geben, mit dem Knethaken auf Stufe 1 1/2 kneten lassen, Temp. 38 Grad, nach und nach den Spinat zugeben und auch das restliche Wasser zufügen. Teig ca. 5 Min. Kneten lassen.

Nun ca. 30 Min. gehen lassen, nochmals Stufe 1 1/2 gut kneten lassen. Dann den Teig in ca. 150 g Stücke abwiegen, diese zu Rollen formen, die Enden verschließen und mit der Schlussseite auf ein Backblech (Backpapier) legen. 25 Min. Gehen lassen.

Bei 170 Grad Umluft 20 Min. Backen (ungefähr – jeder Ofen backt anders)

abkühlen lassen und in Baguettescheiben aufschneiden, damit man die tolle grüne Farbe sieht. Sehr lecker und ein Eyecatcher zu verschiedenen Dipps.□

Topfentascherln von Christian Ofner



Rezept nachgebacken von Alexandra Müller-Ihrig ([sinneichleben](#) – Ernährungsberatung)

Zutaten:

500 g Weizenmehl 480 (ich habe 405 genommen)

7 g Salz

75 g Feinkristallzucker

90 g Butter

2 Eidotter

1 Würfel frische Hefe oder 3 Pkch Trockenhefe (ich habe frische genommen)

Abrieb einer halben Zitrone und Abrieb einer halben Orange

210 g Milch (ich habe 1,5% genommen und kurz in die Micro getan)

1 Ei zum Bestreichen

1 Schuss Milch zum Bestreichen

Füllung:

45 g Butter (handwarm) – bei diesen Aussentemperaturen kein Problem „smile“-Emoticon

1 Eidotter

90 g Puderzucker
8 g Vanillezucker
Abrieb einer halben Zitrone
430 g Quark 20% (ich hatte nur 40%igen)
45 g Maisstärke

Zubereitung:

Alle Zutaten genau einwiegen und mit dem Knethaken zu einem Teig kneten

20 Minuten zugedeckt bei 38° in der CC oder warmen Ort ruhen lassen. Teig geht nicht so extrem auf.

Teig auf eine leicht bemehlte Arbeitsfläche geben und Teigstücke zu je 80 g abwiegen.

Teigstücke rund schleifen/formen und nochmals 15-20 Min zugedeckt bei Raumtemperatur gehen lassen.

In der Zwischenzeit habe ich die Füllung hergestellt

Alle Zutaten – (außer Quark und Stärke) mit dem Ballonschneebeisen schaumig rühren

Zum Schluss Maisstärke und Quark unterrühren.

Teigkugeln mit der Hand etwas flach drücken und mit einem Rundholz zu quadratischen Teigstücken ausrollen. Ca. 10×10 cm.

Einen Klecks Füllung in die Mitte geben und etwas verstreichen.

Nun die Enden wie ein Brief zusammen schlagen und auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen.

Die Taschen leicht mit Wasser besprühen und nochmals 20-30 Min gehen lassen – was ich nicht gemacht habe

Ei mit etwas Milch verquirlen und die Topfentascherln nach dem Ruhen bestreichen.

Backofen auf 165° Heißluft vorheizen und auf mittlerer Schiene ohne Dampf backen ca 20 Min. Kommt auf die Große eurer Tascherln an. Also ab und zu nachschauen

Lasst sie euch schmecken

Osterbrot



Rezept und Foto von Aldona Led

Zutaten:

500 g Mehl
100 g Zucker
1 Pck. frische Hefe (42 g)
200 ml Milch (lauwarm)
2 Eier
2 El Rum
100 g Butter (zerlassen)
Etwas Salz
100 g Rosinen
100 g Früchte (Zitronat , Orangeat)
100 g Mandel (gestiftelte)
Hagelzucker zum Bestreuen

Zubereitung:

Mit Knethaken und ca. 35 Grad Temperatur einen glatten Hefeteig herstellen, ca. halbe Stunde gehen lassen.
Zwei Brote formen, nochmals gehen lassen.

Mit verquirltem Ei bestreichen, Kreuz einritzen und mit Hagelzucker bestreuen.

Ober-/Unter Hitze 175 Grad ca. 35 Min backen



Mehrkornbrötchen



Rezept und Foto von Evi Börchers

Zutaten:

ca. 160 g Dinkel-Vollkornmehl

50 g Weizen-Vollkornmehl

100 g Roggenmehl 997

1/2 Würfel Hefe in etwas lauwarmen Zuckerwasser gelöst

ca. 3 g Sauerteigextrakt in etwas Wasser gelöst
ca. 200 g Körner (Sonnenblumen, Leinsamen geschrotet, Gerste, Weizenkleie) in ca. 200 ml warmen Wasser quellen lassen.

1 TL Salz

2 EL Olivenöl

1 EL Öl zum Verkneten.

Zubereitung:

Alles miteinander verkneten und dann auf einer bemehlten Fläche mit dem El Öl zu einer Rolle formen, Brötchen abstechen und rund formen.

In Mehl wälzen und vor dem Backen kurz mit Wasser besprühen.
Ca. 15 Min gehen lassen und in den vorgeheizten Ofen (200 Grad) geben, runter schalteten auf 160 Grad und ca. 25 Minuten backen.

Frühstücksbrötchen



Rezept und Foto von [Fee´s Koch und Backwelt](#)

Zutaten:

500g Mehl (550)

60g Milch
220g Wasser
20g Butter
10g Salz
5g Zucker
1TL Honig
20g Hefe

Zubereitung:

Die Hefe in etwas Wasser auflösen. Alle Zutaten ca. 10 Min mit der Maschine kneten und den Teig dann 20 Min ruhen lassen. Brötchen nach Belieben formen und/oder einschneiden.

Noch einmal auf dem Backblech 20 Min gehen lassen.

Die Brötchen dann mit Wasser gut besprühen und bei 220°C im Ofen backen, bis sie schön gold-braun sind. Nach etwa 5 Minuten noch einmal besprühen.

In den Ofen am besten ein Gefäß mit Wasser stellen, dann werden die Brötchen schön knusprig.



Brötchen über Nacht

Rezept von Conny Opp

Zutaten:

250g Mehl
175ml lauwarmes Wasser
 $\frac{1}{2}$ TL Salz
12,5 g Hefe

Zubereitung:

Alles 8 Minuten mit dem Knethaken auf Minimalstufe kneten. In eine Schüssel mit Deckel geben und über Nacht in den Kühlschrank.

Am nächsten Morgen nicht mehr kneten, sondern auf eine bemehlte Fläche geben und Stücke abstechen und formen.

Den Backofen mit Blech auf 220 Grad vorheizen und die Brötchen auf das mit Backpapier belegte heiße Blech geben und ca. 20 Minuten backen. Wenn man einen Pizzastein hat, werden sie noch knuspriger.

Nicht vergessen: Eine feuerfeste Form mit heißem Wasser in den Backofen geben!