

Walnusskuchen



Rezept und Foto zur Verfügung gestellt von Dagmar Möller

Zubereitung:

Teig 1:

350 g Mehl

$\frac{1}{2}$ gestr. TL Backpulver

100 g Zucker

2 Msp. Vanille

3 Eigelb

200 g Butter

etwas Safran (aufgelöst)

Teig 2:

3 Eiweiß

1 Prise Salz

150 g Puderzucker

100 g frisch gemahlene Walnüsse

1 TL Orangenschalenpulver (Ingo Holland – optional)

50 g gehackte Schokolade

Topping:

3 TL Kakaopulver

Zubereitung:

Teig 1:

Alle Zutaten mit dem K-Haken zu einem Teig verkneten. (Etwa 3 Minuten Stufe 1)

Auf Backpapier etwa 30×40 cm ausrollen. Teig mit dem Backpapier zusammen auf ein Backblech setzen und mit einer Gabel mehrfach einstechen.

Teig 2:

Eiweiß mit dem Ballonbesen auf höchster Stufe steif schlagen – dabei das Salz am Anfang zugeben und Puderzucker sowie Orangenschalenpulver nach und nach einsieben. Walnüsse im Multi fein mahlen (1/2 Minute) und zusammen mit der Schokolade unterheben.

Fertigstellung:

Teig 2 auf vorbereiteten Teig 1 streichen.

Im vorgeheizten Ofen ca. 30 Minuten backen (E- Herd: 180 °C, Umluft: 160 °C).

Erst auskühlen lassen, bevor der Kuchen aus der Form genommen wird. Mit Kakao bestäuben und mit einem Sägemesser in Stücke schneiden.

Brioche mit Joghurt

Fotos von Franziska Fischer

Originalrezept von Sasa Retuer, von Franziska Fischer in Teilen abgeändert und auf CC umgeschrieben.

Zutaten:

90g Milch
60g Zucker
10 g Hefe
180g Joghurt
2Eier
550 g Mehl
1/2 Teel Salz

Zubereitung:

Milch, Zucker Hefe bei 30 Grad in der Kenwood Cooking Chef erwärmen.

Joghurt, Eier, Mehl und Salz begeben und immer noch auf 30Grad kneten (Knethaken).

Nach etwa 10 Minuten den Knethaken rausnehmen und den Teig 2 Stunden bei Intervall 3 und 30 Grad gehen lassen.

Nun 16 Kugeln formen, diese in eine Form geben und alles nochmals gut 60 min gehen lassen.

Mit Eigelb bestreichen und bei 180 Grad Umluft backen, etwa 30



min.

Aramäisches Hefegebäck



Rezept und Foto von Katharina Schmidt zur Verfügung gestellt:

Die Hefeteilchen kamen bei uns so gut an, dass ich die schon mehrmals gebacken habe. Rezept hab ich aus einem anderen Forum, es gibt wohl auch ein Buch der Aramäischen Küche. Für die CC von mir angepasst.

30-35 Stück

Zutaten:

Teig:

1 kg Mehl
1 Pck Backpulver
1 Prise Salz
200 g Zucker
2 Pck Vanillezucker
200 g weiche Butter
1 Würfel Hefe
400 ml lauwarme Milch
3 Eier
Öl

Füllung:

50 g weiche Butter/Margarine

50 g Zucker

1 EL Zimt

Öl

250 g Nüsse, oder Schokodrops, oder Mohnmasse

1 Ei (zum Bestreichen)

Zubereitung:

Mehl, Backpulver, Zucker, Vanillezucker und Salz in einer Schüssel vermengen.

Eine Mulde in der Mitte der Schüssel formen. Hefe, Eier, weiche Butter und lauwarme Milch in die Mulde geben.

Anschließend alle Zutaten gut miteinander verkneten bis ein geschmeidiger Teig entsteht. Mit dem Knethaken ca 5 min Stufe 1. (Teig ist etwas klebrig).

Teig ca. 45 Min. bei 38 Grad in der CC ruhen lassen. (Knethaken rausnehmen, Rührintervallstufe 3)

Teig zu 4 gleichgroßen Bällen formen. Die Teigbälle auf einer mit Öl eingefetteten Fläche ca. 1 cm dick ausrollen.

Butter in einem Topf schmelzen. Den ausgerollten Teig mit Butter bepinseln und mit Zucker bestreuen. Füllung gleichmässig verteilen.

Eine Hälfte auf die andere legen, leicht andrücken. Teig in 10 Streifen schneiden und die Streifen drehen und nach Belieben formen (Schnecken).

Die fertigen Teilchen nochmal ca. 30 Min. ruhen lassen.

Die Teilchen auf Blech legen, mit einem Ei bestreichen und im vorgeheizten Ofen bei 190 °C O/U ca. 20 Min. (ggf. ein paar Minuten kürzer) goldbraun backen.

Guten Appetit!

Beerenschaum



Foto von Tatjana Alt Haus

TM-Rezept von Tatjana Alt Haus auf CC abgewandelt

Zutaten:

140 g Zucker (Anmerkung: lt. anderen Mitgliedern geht auch die Hälfte oder 3/4 vom Zucker)

500 g gefrorene Beeren

10- 30 g Zitronen- oder Limettensaft

1 Eiweiß

Zubereitung:

Den Zucker in der Gewürzmühle zu Puderzucker pulverisieren. Die gefrorenen Früchte im Blender oder Multi fein zerkleinern.

Alle Zutaten in die Rührschüssel geben (auch das noch nicht aufgeschlagene Eiweiß) und alles mit dem Schneebesen auf höchste Stufe zwischen 4 – 5 Minuten schlagen. Fertig ☐

Streuseltaler



Rezept und Foto zur Verfügung gestellt von Karin Lokotar

Meine neue Lieblingsmehlspeise... Das Jahr ist zwar noch jung, aber diese Streuseltaler kann nix mehr toppen ☐

Zutaten:

Hefeteig:

500g Mehl

1 Würfel Hefe (ggf .die Hälfte bei Übernachtvariante, siehe Text unten)

60g Zucker

200 ml lauwarme Milch

1 Ei

80g zerlassene Butter

Streusel:

125g kalte Butter

125g Kristallzucker

150g Mehl

Belag:

Ribiselmarmelade

Zubereitung:

Alle Zutaten vom Hefeteig zu einem glatten Teig verkneten (Knethaken) und 60 Minuten gehen lassen.

Dann 16 Kugeln formen, diese ruhen lassen und in der Zwischenzeit die Streusel zubereiten und alle Zutaten vom

Streuselbelag mit K-Haken vermischen.

Teigkugeln platt drücken und auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen. Mit Ribiselmarmelade bestreichen und Streusel drauf geben.

Nochmals 25 Minuten gehen lassen.

Dann im vorgeheizten Ofen bei 200 Grad Umluft ca 10 Minuten backen.

Ich hab den Teig gestern abend gemacht, allerdings mit der Hälfte der Hefe, und im Kühlschrank gehen lassen. Morgens hab ich Kugeln geformt, diese dann ca 15 Minuten auf Zimmertemperatur kommen lassen, dann mit Ribiselmarmelade bestrichen, usw.

Brioche-Hörnchen über Nacht



Rezept von Verena de la Cruz aus dem Internet und abgewandelt/Foto Verena de la Cruz

Zutaten:

Teig:

500g Mehl 550

12g frische Hefe

60g Zucker

170ml lauwarme Milch

1 TL Salz

80g zimmerwarme Butter

1 Ei (L)

Sonstiges:

1 Eigelb mit einem Schuss Milch zum Bepinseln

Hagelzucker

Zubereitung:

Die Hefe in der Milch auflösen und Zucker hinzufügen.

Mehl & Salz miteinander vermischen und alle Zutaten dazugeben. Mit dem Knethaken auf Stufe 1 bei 30C ca. 8 Min. lang kneten. Danach min. eine halbe Stunde ruhen lassen (ich habe ihn länger ruhen lassen).

Danach aus dem Teig zwei Kugeln bilden und diese zu einer Pizza ausrollen. Diese dann jeweils in Dreiecke (Pizzastücke) schneiden. Die Dreiecke von außen nach innen zusammenrollen – und fertig.

Einige habe ich noch mit Nutella gefüllt.

Die Hörnchen auf einem Backblech mit Frischhaltefolie gut abdecken und über die Nacht in den Kühlschrank stellen (ich habe es im Treppenhaus gelagert).

Am Morgen die Hörnchen mit Eigelb bepinseln und ggf. mit Hagelzucker bestreuen.

Die Hörnchen bei 180 C/Ober-Unterhitze ca. 20 Min backen.

Tipp Michael Joosten:

Optimierung: Zucker und Butter erst zum Schluss rein kneten. Also 7 min kneten und dann den Zucker reinrieseln lassen und dann die Butter zugeben. Zucker und Butter erschweren den

Aufbau des Klebergerüstes vom Weizen. Somit kann es sich gut aufbauen und dann die beiden Zutaten dazu.

Krapfen Berliner Fastnachtsküchle – Variationen



Foto und Rezept zur Verfügung gestellt von Claudia Kraft (Rezept Nr. 1)

1. Rezept von Helga Motivtorten, nachgebacken von Claudia Kraft

Zutaten:

500 g Mehl
130 g Butter
200ml Milch
2 EL Zucker, gehäuft
1 Pck. Vanillezucker
1 Ei
2 Eigelb
1 pkg Trockenhefe
 $\frac{1}{2}$ TL Salz

3 EL Rum
1 EL Essig

Zubereitung:

Butter mit dem Zucker cremig rühren (Flexi). Das Ei und die Dotter nach und nach schön einrühren.

Nun das Mehl dazusieben (Knethaken) u die Trockenhefe, sowie kalte Milch, Rum u Essig. Im Langsamgang der Maschine zu einem eher weicheren Teig gut kneten bis er sich von der Schüssel löst.

Gut zugedeckt aufs Doppelte aufgehen lassen, das kann mitunter bis zu 2 Stunden und länger dauern, je nach Raumtemperatur (aber nicht zu warm stellen)- ich habe sie nicht im KW gelassen.

Sobald der Teig reif genug ist, auf bemehlter Arbeitsfläche aus dem Teig 18-20 Kugeln schleifen; sie sollten schön glatt an der Oberseite sein.

Auf bemehlter Fläche zum nochmaligen Gehen absetzen. Mit Klarsichtfolie o. großem Plastiksack vorsichtig abdecken. Schön aufgehen lassen. Während des aufheizen des Öls Teigkugeln ohne Abdeckung stehen lassen, dass ein Häutchen entsteht.

In der Zwischenzeit das Fett erhitzen auf max. 165°C-170°C

Nun die Krapfen mit der Oberseite nach unten vorsichtig ins Fett gleiten lassen und zudecken. Etwa gute 1 1/2 Min. backen, nachsehen, wenns goldbraun ist, umdrehen und weitere 1 1/2 Min. weiterbacken, dann nochmals umdrehen und 30 Sekunden nochmals die Oberseite backen, wichtig!!

Sind alle gebacken, mit der der Marmeladentülle die Marillenkönfitüre einspritzen und bezuckern.

2. Rezept Krapfen von Claudia Kraft



Foto und Rezept zur Verfügung gestellt von Claudia Kraft
(Rezept Nr. 2)

Super happy obwohl ich anfangs dachte das letzte Rezept (Nr. 1) war besser. Kann es aber nun nicht sagen.

Habe diesmal Spezial Krapfenmehl verwendet.

Zutaten:

500gr Kropfitsch Krapfen Mehl

3 Eidotter

40gr Zucker

25gr Butter

1 EL Rum

1 Pkg Trockengerm

1/4l Milch

Salz

etwas Zitronenschale

Zubereitung:

Alles in Schüssel geben (handwarme Butter u Milch) kurz kneten (Knethaken) und dann auf 35-38c ohne Rührelement auf Kochintervall 3 laufen lassen. Nochmals abschlagen/kneten und 2cm dick ausrollen, ausstechen und nochmals zugedeckt gehen lassen. (Mit eigenen Ausstecher od Glas) Zuerst bemehlte Seite nach unten in heißes Fett legen, zudecken, bei goldbrauner Unterseite wenden und ohne Deckel fertig backen. Guten Appetit!

Gesamt 15 Stück 1 kl Kugel

3. Rezept Berliner aus dem Ofen von Lisi Wenin



Foto von Lisi Wenin

Zutaten:

130 ml lauwarme Milch

1 Würfel Hefe

50 gr. Butter

1 Prise Salz

1 Ei und 1 Eigelb

30 gr. Zucker

350 gr. Manitobamehl (damit werden sie schön locker und fluffig)

Ersatzweise Mehl 550

Zubereitung:

Die Hefe in der Milch auflösen. Dafür kann die Milch im Kessel kurz erwärmt werden.

Danach alle anderen Zutaten hinzugeben und mit dem Knethaken zu einem Teig kneten.

Den fertigen Teig sofort ausrollen und Kreise austechen (hab sie ca. 7 cm groß ausgestochen).

Marmelade oder Nutella in die Mitte geben.

Rand mit LAUWARMEN Wasser (wichtig) befeuchten und mit zweitem Kreis schließen.

2 Stunden (Zeit einhalten) auf dem Blech gehen lassen.

10 min. im vorgeheiztem Backrohr bei 180 Grad bei Unter und Oberhitze backen.

(Erinnern geschmacklich an Buchteln...)

Mon Cheri Likör



Rezept und Foto zur Verfügung gestellt von Claudia Kraft

Zutaten:

10 Stück Mon Cheri Konfekt

200 g Zucker

300 g Sahne

4 Eigelb

300ml Kirsch od Obstler

Zubereitung:

Mon Cheri mit Messer im Multi zerkleinern. Auch die Sahne dazu geben.

Im Kessel das Eigelb mit Zucker mit dem Ballonschneebeesen mit Temperatur, ca. 78 Grad, aufschlagen.

Das Sahnegemisch mit Flexi dazu rühren, bis sich alles schön verbindet. Etwas abkühlen lassen und dann mit Flexi Kirsch/Obstler unterrühren und abfüllen.

Der Mon Cheri-Likör setzt sich, wenn man die Flasche voll füllt, noch etwas ab und man muss nochmal nachfüllen.

Kinder Schokolade Likör



Rezept und Foto zur Verfügung gestellt von Annika Am

Ein Muss für jeden der Kinder Schokolade liebt ☐

Zutaten:

430 g Kinderschokolade

900 ml Milch

600 ml Sahne

3 Eier

90g Zucker

400 ml Vodka

Zubereitung:

Ein Teil der Milch mit den Kinderriegeln und den Eiern in den Kessel geben und Schokolade schmelzen (ca. 70 Grad/Rührintervall1).

Restliche Milch, Sahne und Zucker dazugeben. Temperatur ausschalten. In die abgekühlte Flüssigkeit den Vodka schütten. In Flaschen füllen – fertig.

Im Kühlschrank aufbewahren, hält ca. einen Monat.

Tipp Claudia Kraft:

Die Liköre mit Schoko sollte man täglich in der ersten Woche schütteln, so dass sie nicht fest werden. Ausserdem kühl stellen oder im Keller. Wird im Warmen dann wieder flüssiger.

Eierkirschlikör



Rezept und Foto von Daniela Flick

Zutaten:

12 Eigelbe

750g Zucker

750 g Sahne

750 ml Kirschwasser

Zubereitung:

12 Eigelbe mit 750g Zucker cremig schlagen (Ballonschneebeesen).

Dann 750 g Sahne dazugeben und ca 5 min auf Stufe 4 rühren lassen

Danach noch 750 ml Kirschwasser dazu und auf kleiner Stufe ca 5-10 min rühren.

In Flaschen abfüllen du schaffst es nicht ihn aufzubewahren bis er kippt die Flaschen sind vorher leer..

Wichtig: Alle Zutaten sollten Zimmertemperatur haben.

Haltbarkeit lt. Daniela Flick: 3-4 Wochen im Kühlschrank ohne Probleme.



Foto von Daniela Flick