

Krusti Krusti-Semmel



Foto und Rezept zur Verfügung gestellt von Peter Petersmann

Menge für 10 Stück

12 Stunden Vorlaufzeit benötigt!

Zutaten:

425 Gramm Weizenmehl, Typ 550

280 ml Wasser

10 Gramm Salz

6 Gramm frische Hefe oder Messerspitze Trockenhefe

10 Gramm enzymaktives Backmalz

1 EL Zuckerrübensirup

15 Gramm weiche Butter

später: 75 Gramm Weizengriessmehl

Zubereitung:

Alle Zutaten ca. 12 Minuten kneten mit der CC.

Teig in einer Gärschüssel im Kühlschrank 12 Stunden gehen lassen. Alle paar Stunden zur Mitte falten.

Teig herausnehmen und ca. 30 Minuten bei Zimmerwärme zur besseren Verarbeitbarkeit ruhen lassen.

Eine längliche Teigrolle formen und 10 gleich grosse Stücke abstechen.

Zu Brötchen schleifen, mit Wasser einsprühen und in dem Weizengriess wenden.

Mit dem Schluss nach unten auf ein Backpapier legen.

Bei Raumtemperatur nochmals 30 Minuten gehen lassen, einen tiefen Längsschnitt, danach bei 240 Grad Umluft auf Backstein (vorgeheizt auf 270 Grad) ca. 20 Minuten backen.

BBQ-Sauce



Foto und Rezept zur Verfügung gestellt von Birgit Lechner

Zuaten und Zubereitung:

1 Liter Cola

1/4 Liter Schwarzbier bei 90 °C für 25 min auf Intervallstufe 2/Flexielement köcheln lassen, dass der Alkohol verschwindet.

Dann

1 Liter Ketchup

2 TL Zwiebelpulver

1 1/2 TL Zitronengraspulver

1 1/2 TL Ingwerpulver

1 TL Zimt

1 1/2 TL Currypulver

1 TL Kreuzkümmelpulver

1 Prise Nelkenpulver

1 Prise Muskat

1 TL Senfpulver

2 TL Rauchsatz

4 TL Kräuter der Provence

4 TL Tabasco

3 Eßl Worcestersoße

5 Eßl Sojasoße

2 Eßl Zuckerrübensirup

bei mittlerer Hitze 3 Std/Flexielement köcheln lassen.

Alles in Gläser abfüllen.

Senf, Nelken und Kümmel wurden zuvor noch mit der Gewürzmühle gemahlen.

Viel Spaß beim Nachmachen. 😊

Pumpkin Pie – Amerikanischer Kürbiskuchen



Rezept und Foto von Manu Beecken

Zutaten:

Mürbteig

250 g Mehl

1/2 TL Backpulver

75 g Zucker

1 kleines Ei

125 g Butter

Füllung

350 g Kürbispüree (selbstgemacht aus gekochtem oder gebackenem Kürbis) ca. 20 Min bei 140 Grad gedünstet in der CC vorher in kleine Stücke geschnitten (Hokaido Kürbis)

100 – 125 g brauner Zucker

je 1/2 Teelöffel Ingwer u. Muskatnuß

1 TL Zimt

2 EL Zuckerrübensirup

3 Eier, verquirlt

1 Becher Schlagsahne (250 ml)

Zubereitung:

Zutaten für den Mürbeteig mit dem K-Haken verkneten und kalt stellen,

dann Pieform (26 bis 28 cm) damit auskleiden,

Rand etwa 3 Zentimeter hoch formen.

Die restlichen Zutaten verrühren und in die Teigform gießen.

Etwa 45 Minuten bei 180 Grad backen.

Wer Teig übrig hat, kann Formen ausstechen, davon separat Plätzchen backen und diese als Dekoration verwenden.