

Brötchen süß



Foto und Rezept von Karin Grill

Zutaten:

50 gr. Rosinen

100 gr. gedörrte Zwetschgen

50 gr. gemischte Flocken (Hafer, Dinkel....) – am besten frisch mit de Flockeraufsatz geflockt....

300 gr. Dinkelmehl

200 gr. Dinkelvollkornmehl

30 gr. Honig

10 gr. Butter

100 gr. gehackte Haselnüsse

15 gr. frische Hefe

Zubereitung:

50g Rosinen und 100g gedörrte Zwetschken klein klein schneiden und mit 50g gemischten Flocken (Hafer, Dinkel,...) und 150g warmem Wasser ca. 2 Stunden quellen lassen.

300g Dinkelmehl, 200g Dinkelvollkornmehl, 30g Honig, 10g Butter, 100g gehackte Haselnüsse, 15g frische Hefe und 210 g Wasser mit dem Quellstück ca. 10 Minuten kneten (Knethaken). Dann 1/2 Stunde gehen lassen.

12-15 kleine Kugeln schleifen, oval wirken, in Wasser und dann in gemischten Flocken wälzen.

Am Blech nochmals mit Wasser besprühen und 1/2 bis 3/4 Stunde gehen lassen.

Im vorgeheizten Backofen bei 220°C 15-20 Minuten backen.

Walnusshörnchen mit der Kenwood CookingChef



Rezept und Foto von Anna Weidner

Zutaten:

Teig

300g Mehl

1 Prise Salz

200g Frischkäse (Doppelrahmstufe)

1 Eigelb

225g kalte Butter

Füllung

50g Zucker

80g Honig
50g Butter
75g Walnusskerne gehackt

Zum Ausrollen 4EL Zucker

Zubereitung:

Alle Teigzutaten mit dem K-Haken zu einem glatten Teig vermengen. Teig vierteln, kugeln formen und in Frischhaltefolie packen und min 1 Stunde kaltstellen.

Die Butter für die Füllung schmelzen und mit Walnüssen, Zucker und Honig verrühren.
Abkühlen lassen.

Ofen auf 175° Grad vorheizen.

Arbeitsfläche jeweils mit 1 EL Zucker bestreuen und eine Kugel darauf rund ausrollen. Der Durchmesser sollte ca. 24cm betragen. Dann jeweils ein Viertel der Nussmischung darauf verteilen und in 16 Kuchenstücke schneiden.

Jedes Stück von der breiten Seite her aufrollen, so dass kleine Hörnchen entstehen. Jedes Blech ca. 20 min backen.

Die Füllung ist bei mir etwas ausgelaufen, aber dadurch haben die Hörnchen einen knackigen Karamellboden bekommen sie sind göttlich lecker.

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

Elisenlebkuchen



Rezept und Foto von Alexandra Müller-Ihrig ([sinnreichleben](http://www.sinnreichleben.de) – Ernährungsberatung)

Zutaten:

3 Eier
50 g Zucker
150 g gemahlene Haselnüsse
100 g gemahlene Mandeln
50 g gehackte Mandeln
50 g Zartbitterschokolade
10 g Lebkuchengewürz
3 EL Honig
200 g gemischte kandierte Früchte oder je 100 g Orangenat und Zitronat
5 Tropfen Bittermandelöl
5 Tropfen Rumaroma oder 1 TL Rum
Mark einer Vanilleschote

Zubereitung:

Kandierte Früchte in der Gewürzmühle etwas zerkleinern. Die Schokolade mit dem Mulit oder besser mit der Raffel raspeln. Da ich keine Schokolade da hatte, habe ich Schokotropfen verwendet.

Die Eier und Zucker mit dem Ballonschneebeesen schaumig rühren (ca. 5-8 Min).

Alle weiteren Zutaten in der Zwischenzeit in einer Schüssel geben und diese kurz vermischen.

Ballonschneebesen durch den K-Haken ersetzen und die Zutatenmischung nach und nach zur Eimischung geben und alles zu einem klebrigen Teig verrühren.

Den Teig 3 Stunden bei Raumtemperatur ziehen lassen.

Tipp von Manu Beecken: über Nacht im Kühlschrank und am nächsten Tag weiterverarbeiten.

Backofen auf 160° vorheizen.

Die Lebkuchenmasse mit einer Lebkuchenglocke oder mit einem Esslöffel auf die Oblaten setzen und im Backofen ca 25 Minuten backen.

Anschließend mit Kuvertüre oder Puderzuckerguss bestreichen und garnieren.

Lebkuchenherzen – weich



Rezept und Foto von Manu Beecken

Zutaten:

250 g Honig
250 g Rohrzucker, braun
100 g Butter oder Margarine
1 Pck. Lebkuchengewürz
Abrieb von 1 Zitrone
500 g Mehl
2 EL Kakaopulver
2 Eier
12 g Pottasche, (etwa 1 geh. TL)
2 cl Kirschwasser

Zubereitung:

Honig und Zucker erwärmen. Unter Rühren das Fett, die Gewürze und den Zitronenabrieb dazugeben. Temperatur aus und leicht abkühlen lassen.

Nach und nach die Honig-Zucker-Masse mit dem Mehl und dem Kakao verrühren und gut verkneten (Knethaken). Eier leicht verquirlen und unter den Teig mischen. Pottasche behutsam im Kirschwasser verrühren, gut auflösen und unter den Teig mischen.

Den Teig während der Zubereitung nicht lange stehen lassen, denn er wird sonst fest und lässt sich kaum noch bearbeiten. Solange kneten und mischen, bis er nicht mehr klebt und glatt und glänzend ist. (es kann sein, dass man noch etwas Mehl hinzugeben muss)

Am besten, man setzt die Knethaken für die Küchenmaschine ein.

Eine Kugel formen und den Teig mindestens 1 Nacht lang ruhen lassen. Aber wie oben empfohlen, die Lebkuchen schmecken erst richtig gut, wenn man den Teig 2 Monate im Kühlschrank vor dem backen in Ruhe lässt . Meiner hatt 3 Wochen Ruhe und das reicht fast schon aus, aber ich konnte nicht länger warten.

Vor dem Ausrollen nochmals richtig fest durchkneten und dann auf bemehlter Fläche fingerdick ausrollen.

Mit einem Herzausstecher den Teig ausschneiden. Die Herzen nochmals 1 – 2 Stunden ruhen lassen.

Auf Backpapier in den vorgeheizten Ofen, mittlere Schiene, backen.

Hin- und wieder die Farbe prüfen, denn der Lebkuchen darf nicht zu dunkel werden, sonst schmeckt er bitter. Die Hitze evtl. reduzieren.

Backzeit etwa 20 Minuten bei 180 – 200°. Heißluft ca 160°

Die Menge reicht für 2 normale Bleche. Lebkuchen sofort auf einem Rost auskühlen lassen. Wenn die Oberfläche glänzen soll, dann kurz vor Backzeitende mit Zuckerwasser bestreichen. Ansonsten die abgekühlten Lebkuchen mit Zuckerglasur verzieren.

Wer mit Mandeln verzieren möchte, sollte diese schon vor dem Backen leicht in den Teig drücken.

Tipp Manu Beecken: Die Lebkuchen sind weich und wenn Lebkuchen mal hart werden, einfach Apfelscheiben in die Dose tun, sie nehmen dann die Feuchtigkeit von den Äpfeln an und werden wieder weich.

Dinkelsemmerln



Rezept und Foto von Karin AM:

Zutaten:

110 gr. Dinkelmehl
80 gr. kochendes Wasser
480 gr. Dinkelmehl
280 gr. Wasser
13 gr. Salz
10 gr. Hefe/Germ
10 gr. Backmalz
10 gr. Honig

Zubereitung:

110g Dinkelmehl mit 80g kochendem Wasser übergießen, verkneten und über Nacht in den Kühlschrank stellen.

480g Dinkelmehl, Vorteig, 280g Wasser, 13 g Salz, 10g Germ, 10 g Backmalz, 10g Honig, 5 Minuten ganz langsam kneten, dann 2 Minuten schneller mit Knethaken kneten.

20 Minuten warm gehen lassen, einmal strecken und falten, nochmal 20 Minuten gehen lassen,

Rund 10 Kugeln schleifen,

10 Minuten entspannen lassen,

Semmeln formen und gleich am Blech gehen lassen.

Ofen auf 250°C vorheizen und dann fallend auf 230°C etwa 15 Minuten backen.

Gute Laune Dinkelbrot



Rezept von Stino Ut Rings
Fotos von Manuela Neumann

Zutaten:

350 g Dinkelmehl 630er
150 g Dinkelvolkornmehl
100 g Joghurt direkt aus dem Kühlschrank (ich hatte griechischen mit 2%)
240 g kaltes Wasser
10 g frische Hefe
2 TL Salz
1 TL Honig
1 TL Backmalz selbstgemacht aus Roggen
2 EL Aceto Balsamico Essig (ich habe Walnuss genommen)

Zubereitung:

15 Minuten kalt kneten auf Stufe 1 ganz wichtig, keine Wärme zuschalten.

Teig in einer fest verschlossen, gemehlten Schüssel und mit Mehl bestreut bis zum nächsten Morgen im Kühlschrank gehen

lassen. Ich habe den Teig um 12:00 Uhr Mittags in den Kühlschrank gegeben.

Morgens den Teig auf eine gemehlte Arbeitsfläche geben und mehrmals zur Mitte hin falten, dann zu einem Brot formen, mit Mehl bestäuben, einschneiden und in einen gefetteten, nicht gewässerten Römertopf geben, oder eine andere Auflaufform, Ultra usw.

Deckel auflegen und in den kalten Ofen, unterste Schiene stellen.

250 Grad Ober und Unterhitze

50-60 Minuten backen (bei mir war es nach 55 Min. perfekt).



Blitzeis

Zutaten:

600 g gefrorene Kirschen oder andere TK-Früchte

300 g Quark oder Joghurt

Honig nach Belieben

Zubereitung:

Im Multizerkleinerer mit Messer laufen lassen und direkt

geniessen.

Ggf. noch etwas Sahne dazu geben.

Kinderschnitte – Variationen



Foto Gisela Martin

1.) Rezeptmix aus diversen im Internet gefundenen Rezepten

Ausprobiert von Gisela Martin und für extremst lecker befunden:

Zutaten Biskuit 1:

3 Eier
75 g Zucker
etwas echter Vanillezucker
50 g Mehl
25 g Stärke
25 g Back-Kakao
1 Prise Backpulver
1 Schuss Sprudel

Zubereitung Biskuit 1:

Eier mit Zucker 15 Min mit Ballonschneebesen Backofen auf 160 Grad/Heissluft vorheizen. Restliche Zutaten abwiegen und sieben, dann mit Unterhebröhrelement einarbeiten

Auf Backblech Backrahmen aufstellen, relativ groß einstellen (sonst wird der Teig zu dick, wie bei mir) Masse einfüllen und sofort in den Ofen. Ca. 15 Minuten, dann Stäbchenprobe.

Während Biskuit 1 im Ofen ist, das gleiche mit Biskuit 2 wiederholen:

Zutaten Biskuit 2:

3 Eier

75 g Zucker

etwas echter Vanillezucker

50 g Mehl

25 g Stärke

25 g Back-Kakao

1 Prise Backpulver

1 Schuss Sprudel

Zubereitung Biskuit 2:

Wie Biskuit 1.

Beide Biskuitplatten auskühlen lassen und Creme vorbereiten:

Zutaten Creme:

200 gr. Sahne

1 Packung Sahnesteif

2 EL echter Vanillezucker

200 gr. Mascarpone

3-4 EL Honig

Schluck Monin (ich hatte Karamellgeschmack)

Zubereitung Creme und Fertigstellung:

Sahne, Sahnapart und Vanillezucker mit Ballonschneebesen steif schlagen.

In einer anderen Schüssel Mascarpone (oder halb Mascarpone/halb Frischkäse), Honig und Monin mit Flexi glatt rühren und dann unter die Sahne heben.

Eine Biskuitplatte drehen (so dass das obere unten ist), dies ergibt die untere Platte.

Creme aufstreichen (am besten den Backrahmen weiter verwenden, dann gibt es schönen Rand).

Die zweite Biskuitplatte in Milchschnittengröße schneiden und oben auf legen.

Dadurch kann man besser durchschneiden.

Alles durchschneiden und mind. 3 Stunden in den Kühlschrank. Ich hatte die Milchschnitten über Nacht im Kühlschrank und die Creme war richtig fest und der Biskuit sehr fluffig.

2. Rezept "Milchschnitte Homemade" von Soraya Nett von Ini kriegts gebacken :-),

zu finden auch hier:
https://www.facebook.com/notes/ini-kriegts-gebacken/milchschnitte-homemade/264971693660257?__mref=message_bubble

Zutaten für den Teig:

5 Eier
80g Zucker
90g Mehl
25g echten Kakao
3/4 TL Backpulver

Zutaten für die Füllung:

200ml Sahne
1 Packung Sahnesteif
200g Mascarpone (jetzt neu im Kühlregal) >>> Philadelphia mit Honiggeschmack , war auch seeeeehr lecker !!!
2 EL Honig
1/2 Beutel Vanillezucker
ein paar Tropfen Mandelsirup (z.B. Monin)

Zubereitung:

Die Eier mit dem Zucker sehr schaumig schlagen, dann die restlichen Zutaten gesiebt unterheben. Auf ein mit Backpapier

ausgelegtes Blech streichen (ich benutzte noch zusätzlich einen Backrahmen) und bei 180°C, 14 Minuten backen.

Sahne mit Sahnesteif steif schlagen.

Mit Mascarpone, Honig, Vanillezucker, Mandelsirup (z.B. Monin) glatt verrühren und unter die Sahne heben. Jetzt den kalten Teig in der Mitte teilen und die Hälfte mit der Creme bestreichen. Mindestens 3 Std. im Kühlschrank kühlen und dann in Stücke schneiden.

Lasst es Euch schmecken ☐

Honigkuchen vom Blech



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

Zutaten:

500 g Honig
1/8 l Öl,
250 g Zucker
700 g Mehl
1 Päckchen Backpulver
250 g geschälte, gemahlene Mandeln

2 TL gemahlener Zimt
1 Msp gemahlene Nelken
1/2 TL gemahlener Piment
1 Prise Salz
3 Eier
100 g gewürfeltes Zitronat
100 g gewürfeltes Orangenat
3 EL Dosenmilch – für die Deko: Mandeln und Belegkirschen

Zubereitung:

Den Honig mit dem Öl und dem Zucker unter Rühren aufkochen und wieder abkühlen lassen. Das Mehl mit dem Backpulversieben und mit den Mandeln, allen Gewürzen, den Eiern dem Zitronat und dem Orangenat mischen. Die Honig-Ölmasse zu dem Mehlgemisch geben und alles gut verkneten. Sollte der Teig zu weich sein, noch etwas Mehl zugeben. Den Teig zugedeckt 60 Minuten im Kühlschrank ruhen lassen. Teig ist sehr sehr klebrig. Backblech einölen oder mit Backpapier belegen und den Teig mit gut bemehlten Händen auf das Backblech drücken und glattstreichen. Mit der Dosenmilch bepinseln.

In den Teig mit einem Messer 7×7 cm große Quadrate einritzen. Jedes Quadrat mit Mandeln und Kirschen verzieren

Im Backofen auf 190C vorheizen und ca 35-45 Minuten aufmittlerer Schiene backen.

Nach dem Backen den Kuchen etwas auskühlen lassen und in die markierten Quadrate teilen.