

Mini-Schokozöpfe mit gesalzene Erdnüssen



Schokozöpfe im Miniformat und dazu noch gesalzene Erdnüssen...ist das nicht eine tolle Kombi!? Der Hefeteig wird mit etwas Tonkabohne verfeinert. Die Füllung besteht aus dunkler Schokolade, Butter, schwarzem Kakao und gesalzene Erdnüssen. Das passt einfach super zusammen. Eigentlich sind diese kleinen Leckereien wirklich schnell gemacht, wenn da nicht die Zeit wäre, die der Teig zum Aufgehen benötigt.

Rezept:

Zutaten: für 12er Muffinform

Hefeteig:

- 550g Mehl
 - 200ml Milch
 - 90g Zucker
 - 2 Eier Gr.M
- 150g weiche Butter
- 7g Trockenhefe

- 1 Prise Salz
- $\frac{1}{2}$ Tonkabohne, fein geriebenen
- 1TL Vanillepaste

Schoko-Erdnussfüllung:

- 180g Zartbitterschokolade
- 200g Butter
- 100g Zucker
- 60g schwarzes Kakaopulver
- 70g gesalzene Erdnüsse

Außerdem:

- 1 Eigelb
- 1EL Milch
- gesalzene Erdnüsse

Zubereitung:

Hefeteig:

Milch und Zucker vorsichtig erhitzen, bis der Zucker sich aufgelöst hat. Die Eier kurz mit dem Schneebesen aufschlagen. Salz, Vanillepaste und Tonkabohne hinzufügen und gut vermengen. Anschließend die Milch einrühren. Das Mehl sieben, mit der Hefe mischen, dazugeben und alles miteinander verrühren. Jetzt die Butter löffelweise hinzufügen und immer erst richtig einarbeiten, bevor der nächste Löffel dazugegeben wird. Den Teig ca. 8-10 Minuten kneten, bis er schön elastisch ist. Wenn er noch zu sehr klebt, etwas Mehl einarbeiten. Anschließend abgedeckt ca.12 Stunden im Kühlschrank gehen lassen. Am Besten über Nacht.

Am nächsten Tag die Füllung herstellen.

Schokolade zerkleinern, mit der Butter und dem Zucker im Topf schmelzen. Den Kakao hinzufügen. Anschließend die Masse abkühlen lassen und die Erdnüsse klein hacken.

Die Muffinform etwas einfetten.

Den Teig rechteckig ausrollen, die Schokoladenfüllung darauf verstreichen und die Erdnüsse gleichmäßig auf der Füllung

verteilen. Den Teig über die lange Seite 1/3 ineinander falten, dann das nächste Drittel darüberlegen. Es sollten 3 Teigschichten übereinander liegen. Mit dem Nudelholz noch einmal etwas ausrollen. Jetzt in ca. 4cm breite Streifen schneiden. Diese werden jeweils in 3 Streifen geschnitten, aber nicht ganz durchtrennt. Jetzt die Teiglinge flechten, die Enden nach unten klappen und in die Muffinform legen. Abgedeckt, bei Zimmertemperatur, ca.40 Minuten gehen lassen.

Den Backofen auf 180°C Ober-/Unterhitze vorheizen.

Einige Erdnüsse hacken. Eigelb und Milch miteinander verquirlen, die Teiglinge damit bestreichen und mit den gehackten Erdnüssen bestreuen. Auf mittlerer Schiene in ca. 20 Minuten fertigbacken. Die Mini-Zöpfe erst nach 20-25 Minuten aus der Form lösen und auf einem Kuchengitter abkühlen lassen.

Guten Appetit!

Maple Chai Donuts



Ahornsirup und Chai-Gewürz...eine tolle Kombi, die ihr in diesen Donuts wiederfindet. Das Chai-Gewürz gibt dem Teig ein sehr schönes Aroma und der Ahornsirup rundet das Ganze ab. Er ist sowohl im Teig, als auch in der Glasur vorhanden. Ich habe mich hier für Donuts im Miniformat entschieden, davon kann man dann auch mal zwei essen. Diese kleinen Leckereien wandern in den Backofen und nicht in die Fritteuse und ihr müsst für die Herstellung nicht viel Zeit einplanen.

Rezept:

Zutaten: für ca. 23-24 Stück, Mini-Donutform (Silikon)

- 150g Mehl
- 5g Backpulver
- 40g Zucker
- 1 Priesse Salz
- 1 Ei Gr.M
- 60g Ahornsirup
- 1TL Vanillepaste
- 50g saure Sahne
- 40g Butter
- $\frac{3}{4}$ TL Chai-Gewürz

- 50ml Milch

Maple Glaze:

- 60g Puderzucker
- 35g Ahornsirup
- $\frac{1}{2}$ TL Vanillepaste
- etwas Milch (bei Bedarf)

Zubereitung:

Den Backofen auf 180°C Ober-/ Unterhitze vorheizen.

Zucker, Salz, Ei, Ahornsirup, Vanillepaste und saure Sahne vermischen. Butter schmelzen und mit dem Chai-Gewürz dazugeben. Mehl und Backpulver sieben und mit dem Handrührgerät in die flüssigen Zutaten einarbeiten. Milch dazugeben und alles zu einem geschmeidigen Teig verarbeiten. Die Donutförmchen, mit Hilfe eines Spritzbeutels, zu $\frac{2}{3}$ füllen und auf mittlerer Schiene in 10-15 Minuten fertigbacken.

Anschließend aus der Form lösen und auf einem Kuchengitter abkühlen lassen.

Maple Glaze:

Puderzucker sieben und mit dem Ahornsirup und der Vanillepaste verrühren. Wenn die Glasur zu fest ist, etwas Milch dazugeben, bis die gewünschte Konsistenz erreicht ist.

Die komplett abgekühlten Donuts mit einer Seite in die Glasur tauchen und diese dann fest werden lassen.

Guten Appetit!

Erdbeer-Pistazien Schnecken



Hier habe ich eine tolle, sommerliche Hefeschnecken-Variante für euch. Ein köstlicher, selbstgemachter Pistazienpudding und frische Erdbeeren werden mit dem Hefeteig aufgerollt und ergeben zusammen diese leckeren Schnecken. Das Frischkäse-Topping wird mit Erdbeerpüree verfeinert, damit es schön fruchtig wird. Dazu einen Kaffee und der Tag ist perfekt.

Rezept:

Zutaten: für ca.10 Stück, Backform D/26cm

Hefeteig:

- 250g Mehl
- $\frac{1}{4}$ Würfel Hefe
- $\frac{1}{2}$ TL Honig
- 30g Zucker
- 1TL Vanillepaste
- 1 Prise Salz
- 1 Ei Gr.M
- 60ml lauwarme Milch

- 50g flüssige Butter

Pistazienpudding:

- 250ml Milch
 - 30g Pistazien
 - 1TL Vanillepaste
 - 50g Puderzucker
 - 3 Eigelb
 - 30g Speisestärke
-
- 200g kleingeschnittene Erdbeeren
 - 25g gehackte Pistazien

Erdbeer-Frischkäse-Topping:

- 100g Erdbeeren
- 120g Frischkäse
- 80g Puderzucker

Deko:

- gehackte Pistazien

Zubereitung:

Hefeteig:

Mehl sieben und die Milch erwärmen. Nun die Hefe zerbröseln und mit dem Honig in der warmer Milch auflösen. In das Mehl eine Mulde machen, das Hefegemisch hineingießen und mit etwas Mehl bedecken. Die Butter schmelzen. Nun alle Zutaten zum Mehl und der Hefe geben und mit den Knethaken zu einem glatten Teig verarbeiten. Anschließend nochmal 3-5 Minuten mit der Hand kneten. Den Teig ca. 2 Stunden, an einem warmen Ort, gehen lassen. Er sollte sich sichtbar vergrößert haben.

Pistazienpudding:

In der Zwischenzeit den Pudding herstellen. Pistazien fein mahlen. Eigelb und Zucker zusammen hell cremig aufschlagen. Jetzt die Speisestärke einrühren. Milch, gemahlene Pistazien und Vanillepaste in einem Topf aufkochen. Den Topf vom Herd nehmen und die Eimasse unter ständigem Rühren in die Flüssigkeit geben. Nochmal unter rühren aufkochen. Den Pudding

in eine Schüssel füllen, mit Folie abdecken (die Folie direkt auf den Pudding legen, so bildet sich keine Haut) und etwas abkühlen lassen.

Erdbeeren klein schneiden und den Hefeteig ausrollen (20x30cm). Den Pudding kurz mit einem Schneebesen durchrühren, so wird er schön cremig und gleichmäßige auf dem Teig verstreichen. Die Pistazien und anschließend die Erdbeeren darauf verteilen.

Nun den Hefeteig aufrollen und in 10 Stücke schneiden. Diese in eine mit Backpapier ausgelegte Backform legen und nochmals 30 Minuten gehen lassen.

Backofen auf 200°C Ober-/Unterhitze vorheizen.
Die Schnecken in ca.15-20 Minuten fertigbacken.

Erdbeer-Frischkäse-Topping:

Erdbeeren pürieren und Puderzucker sieben. Alle Zutaten gut miteinander verrühren.

Die Hälfte vom Topping auf den abgekühlten Schnecken verteilen, mit ein paar Pistazien bestreuen und servieren. Den Rest vom Topping dazu reichen, für die, die noch etwas mehr möchten.

Guten Appetit!

Osterhasen aus Quark-Öl-Teig



Diese niedlichen Osterhasen, aus Quark-Öl-Teig, sind ein absoluter Klassiker zu Ostern. Sie sind wundervolle Mitbringsel, eine kleine Osterüberraschung und auch beim Osterbrunch sollten diese Häschen nicht fehlen. Ich habe hier ein ganz einfaches Rezept für euch, bei dem auch Kinder toll mithelfen können und viel Zeit müsst ihr dafür auch nicht einplanen. Die Hasen solltet ihr allerdings nicht zu lange liegen lassen, denn frisch schmecken sie einfach am Besten.

Rezept:

Zutaten: für ca.10 Stück

- 300g Mehl
- 2TL Backpulver, gestrichen
- 40g Zucker
- 1 Päckchen Vanillezucker
- $\frac{1}{2}$ TL Vanillepaste
- 125 g Magerquark
- 1 Ei Gr.M
- 50ml Sonnenblumenöl
- 50ml Eierlikör, alternativ Milch verwenden

Zum Bestreichen:

- 1 Ei Gr.M
- 1EL Milch

Deko:

- 50g Butter
- ca.100 g Zucker
- 2 Päckchen Vanillezucker

Außerdem:

- ein Hasenausstecher ca.12-13cm groß

Zubereitung:

Backofen auf 180°C Ober-/Unterhitze vorheizen und ein Backblech mit Backpapier auslegen.

Alle Zutaten zu einem geschmeidigen Teig verarbeiten. Auf der bemehlten Arbeitsplatte ca. 1-1,5cm dick ausrollen. Die Hasen ausstechen und vorsichtig auf das Backblech legen.

Ei und Milch verquirlen und die Häschen damit bestreichen. Auf mittlerer Schiene in 15-20 Minuten fertigbacken.

In der Zwischenzeit, Zucker und Vanillezucker auf einem Teller vermischen. Butter schmelzen. Die noch warmen Häschen von allen Seiten mit der Butter bestreichen und im Zucker wälzen. Anschließend auf einem Kuchengitter abkühlen lassen.

Guten Appetit!

Hefezopf Osterhasen



Diese Hefezöpfe, in Form von kleinen Osterhasen, sind super niedlich und sind eine tolle Idee für euer Osterfrühstück oder den Osterbrunch. Sie sind schnell gemacht und überhaupt nicht schwer. Nur der Teig benötigt etwas Zeit zum Gehen. Am Ende des Rezeptes findet ihr Bilder, auf denen ihr seht, wie ich die Häschen geformt habe.

Rezept:

Zutaten: für 6 Häschen

- 350g Mehl
- 125ml Milch
- 50g Butter
- 21g frische Hefe
- 40g Zucker
- 1 Ei Gr.M
- 1TL Vanillepaste
- 1 Prise Salz

Zum Bestreichen:

- 1 Eigelb
- 1EL Milch

- Etwas Hagelzucker

Zubereitung:

Milch erwärmen, bis sie lauwarm ist. Butter schmelzen (sie sollte nicht wärmer als 40-45°C sein). Hefe in die Milch bröseln und auflösen. Butter und Vanillepaste dazugeben und verrühren. Gesiebtetes Mehl mit Salz und Zucker vermischen. Das Milchgemisch und das Ei hinzufügen und alles in ca. 8-10 Minuten zu einem glatten Teig verarbeiten. Sollte der Teig zu klebrig sein, noch etwas Mehl dazugeben.

Abgedeckt, bei Zimmertemperatur ca. 2 ½ Stunden gehen lassen. Nochmal durchkneten und eine weitere Stunde abgedeckt gehen lassen.

Den Teig in 7 gleichmäßig große Stücke teilen. Aus 6 Teilen je einen ca. 35-40cm langen Strang formen. Das 7te Stück in 6 gleich große Stücke teilen und beiseitestellen. Daraus werden die Schwänzchen geformt.

Ein Backblech mit Backpapier auslegen.

Jeden Strang zu einem U legen und die Enden zweimal locker umeinander wickeln. Unten sollte eine Öffnung bleiben. Jetzt ein Stückchen vom beiseite gelegtem Teig nehmen, eine Kugel formen und die Öffnung so damit verschließen, das ein kleines Schwänzchen hervor steht. Vorsichtig auf das Backblech legen. Mit jedem Strang genauso verfahren. Darauf achten, das zwischen den Häschen genug Platz ist.

Mit einem Küchentuch abdecken und nochmal 30 Minuten gehen lassen.

Den Backofen auf 200°C Ober-/ Unterhitze vorheizen.

Das Eigelb mit der Milch verquirlen und die Häschen damit bestreichen. Die Schwänzchen mit dem Hagelzucker bestreuen. Auf mittlerer Schiene in ca.15 Minuten fertigbacken.

Auf einem Kuchengitter abkühlen lassen.

Guten Appetit!









Himbeer-Babka



Wenn es mal keine Torte sein soll, ist diese Himbeer-Babka perfekt, um sich den Sonntag zu versüßen. Den Hefeteig habe ich mit etwas Tonkabohne verfeinert. Er bekommt dadurch einen tollen Geschmack. Durch das Zitronengras hat die Himbeerfüllung ein schönes Aroma. Man sollte ihr auf jeden Fall über Nacht Zeit zum Durchziehen geben. Dazu einen Kaffee oder einen Tee...mega lecker!

Rezept:

Zutaten: für eine Kastenform 25x12cm

Hefeteig:

- 300g Mehl
- 21g frische Hefe
- 25g Zucker
- 1 Prise Salz
- 2 Eier Gr.M

- 70ml lauwarme Milch
- 70g weiche Butter
- $\frac{1}{2}$ Tonkabohne

Himbeer-Füllung:

- Ca.350g Himbeeren (TK oder Frische), sollte 250g Püree ohne Kerne ergeben
- 20g Zucker
- 1TL Vanillepaste
- 3 Stränge Zitronengras
- 20g Speisestärke

Sirup:

- 50g Zucker
- 60ml Wasser

Zubereitung:

Himbeer-Füllung:

Himbeeren auftauen, pürrieren und durch ein Sieb streichen. Es sollte 250g Himbeere-Püree ergeben. Das Zitronengras jeweils in 2-3 Stücke teilen und diese mit einem Topf zerdrücken. Die Speisestärke mit etwas kaltem Wasser anrühren und zu Seite stellen. Die restlichen Zutaten in einen Topf geben, aufkochen und 2-3 Minuten köcheln lassen. Die Masse nun mit der Speisestärke andicken. Mit Frischhaltefolie abdecken und über Nacht kalt stellen, damit die Füllung schön durchziehen kann.

Hefeteig:

Die Hefe in etwas lauwarmen Milch auflösen. Jetzt alle Zutaten in eine Rührschüssel geben und mit der Küchenmaschine in 8-10 Minuten zu einem geschmeidigen Teig verarbeiten. Der Teig ist relativ weich. Mit einem Küchentuch abdecken und ca.60 Minuten bei Zimmertemperatur gehen lassen. Er sollte sich nun verdoppelt haben.

Auf einer bemehlten Arbeitsfläche wird der Hefeteig nochmal kurz durchkneten und anschließend mit einem Nudelholz zu einem Rechteck von 30cm x 35cm ausgerollt. Die Himbeer-Füllung gleichmäßig darauf verstreichen und die Zitronengrasstücke

entfernen.

Den Teig jetzt von der langen Seite her eng aufrollen, ohne zu stark zu drücken. Die Teigrolle der Länge nach mit einem Messer halbieren und die beiden halben Teilrollen so drehen, dass der Querschnitt nach oben zeigt. Die Hälften jetzt miteinander verzwirbeln und darauf achten, dass die offenen, angeschnittenen Seiten immer nach oben zeigen.

Die Kastenform mit Backpapier auslegen, oder einfetten und mit Mehl bestäuben. Den Teig etwas zusammenschieben und vorsichtig in die Form legen.

Einfacher geht es, wenn man den Teig auf Backpapier verzwirbelt und ihn dann, mit dem Backpapier, in die Form hebt.

Den Teig mit einem Küchentuch abdecken und nochmal 20-30 Minuten gehen lassen.

In der Zwischenzeit den Backofen auf 190°C Ober-/Unterhitze vorheizen. Auf mittlerer Schiene in 30-35 Minuten fertigbacken. Falls die Babka zu dunkel wird, kann man sie zum Ende hin mit Alufolie abdecken.

Kurz vor dem Ende der Backzeit den Sirup zubereiten. Dafür Zucker und Wasser aufkochen und vom Herd nehmen. Die noch heiße Babka mit dem Sirup bestreichen und ca.15-20 Minuten in der Form abkühlen lassen. Danach aus der Form heben und auf einem Kuchengitter auskühlen lassen.

Guten Appetit!

Ma**de**leines

Zitrone-Ingwer-Mohn und Himbeer-Rosenblütenwasser





In der Woche habe ich meistens nicht ganz so viel Zeit für aufwendiges Gebäck. Da muss es dann ein schneller, leckerer Kuchen sein. Madeleines sind so ein köstliches, schnelles Gebäck. In diesem Rezept habe ich zwei wundervolle Geschmacksvarianten für euch. Einmal Zitrone-Ingwer-Mohn und dann noch Himbeer-Rosenblütenwasser. Sooo lecker.

Dekoriert habe ich die kleinen Leckereien mit weißer Schokolade und hübschen, getrockneten Rosen. Dadurch sehen sie einfach wunderschön aus!

Rezept:

Zutaten: für 36 Madeleines

Grundteig:

- 150g geschmolzene Butter
- 3 Eier Gr.M
- 120g Zucker
- 1 Prise Salz
- 1TL Vanillepaste
- 1EL Honig
- 160g Mehl
- 5g Backpulver

Außerdem:

Zitrone-Ingwer-Mohn Variante:

- Abrieb 1 Bio-Zitrone
- 5g Mohn
- Frischer, geriebener Ingwer (ein ca. 2 x 2cm großes Stück)

Himbeer-Rosenwasser Variante:

- 5g gefriergetrocknete Himbeeren (zerkleinert)
- 1EL Rosenblütenwasser

Zubereitung:

Die Butter in der Mikrowelle schmelzen und etwas abkühlen lassen. Eier, Zucker, Salz, Vanillepaste und Honig mit dem Handrührgerät schaumig aufschlagen. Mehl und Backpulver mischen, sieben und in die Masse einrühren. Zum Schluss die Butter dazugeben und alles gut vermengen.

Den Teig gleichmäßig auf 2 Schüsseln aufteilen.

In die eine Hälfte den Zitronenabrieb, Ingwer und Mohn einrühren und in die andere Hälfte die Himbeeren und das Rosenwasser dazugeben. Jetzt für ca. 45-60 Minuten in den Kühlschrank stellen.

Den Backofen auf 180°C Ober/Unterhitze vorheizen.

Die Backform fetten. Den ersten Teig in einen Spritzbeutel geben und auf die Förmchen verteilen, bis ca. 5mm unter den Rand. Auf mittlerer Schiene in ca.10-11 Minuten fertigbacken.

Ein paar Minuten in der Form abkühlen lassen. Anschließend die Madeleines auf einem Kuchengitter komplett auskühlen lassen.

Jetzt mit dem zweiten Teig genauso verfahren.

Nach Belieben dekorieren.

Guten Appetit!

Streuseltaler Heidelbeeren

mit



Manchmal muss es kein aufwendiges Gebäck sein, um jemanden glücklich zu machen. Diese Streuseltaler zusammen mit den Heidelbeeren sind einfach nur köstlich. Eigentlich ist alles mit Streuseln absolut lecker! Dieses Rezept ist wirklich nicht aufwendig und die Streuseltaler lassen sich, beim spontanen Kuchenappetit, schnell nachbacken.

Rezept:

Zutaten: 12 Stück

Hefeteig:

- 300g Mehl
- 40g Zucker

- $\frac{1}{2}$ Würfel Hefe
- 1TL Honig
- 1 Prise Salz
- 50g weiche Butter
- 1TL Vanillepaste
- 1 Ei Gr.M
- 120ml lauwarme Milch

- 300g frische Heidelbeeren

Streusel:

- 200g Mehl
- 150g kalte Butter
- 80g Zucker
- 1TL Vanillepaste

Deko:

- 100g Puderzucker
- etwas Zitronensaft

Zubereitung:

Hefeteig:

In einer kleinen Schale die Hefe mit dem Honig und etwas warmer Milch auflösen. Jetzt alle Zutaten ca. 5 Minuten zu einem glatten Teig verkneten und an einem warmen Ort 30 Minuten gehen lassen.

In der Zwischenzeit die Streusel herstellen. Dafür die Butter in kleine Stücke teilen und mit den anderen Zutaten zügig zu einem Teig verkneten.

Den Backofen auf 200°C Ober/Unterhitze vorheizen.

Den Hefeteig nochmal kurz durchkneten, in 12 Kugeln teilen und jede auf einen Durchmesser von 10-12cm ausrollen. Die Heidelbeeren darauf verteilen, ca. 25g pro Teil. Nun den Streuselteig klein zupfen und auf den Früchten verteilen.

In 15-20 Minuten fertigbacken (die Streusel sollen nicht dunkel werden) und abkühlen lassen.

Jetzt den gesiebten Puderzucker mit soviel Zitronensaft mischen, bis die gewünschte Konsistenz erreicht ist. Mit einem Spritzbeutel auf den Streuseltalern verteilen.

Guten Appetit!