

Müslibrot ☐

Die Idee ein Müslibrot zu backen bekam ganz spontan. Ich habe nämlich in einer Werbeanzeige eines Bäckers dieses leckere Brot gesehen und war sofort begeistert denn es sah einfach zum anbeißen aus. Ein leckeres Müsli zum Frühstück ist zwar etwas feines, allerdings mag ich gerne Brot, und am liebsten ein Reichhaltiges zum Frühstück, damit sich der kleine Hunger nicht gleich wieder meldet. Da ist ein Müslibrot doch super, dachte ich mir, und bin gleich in die Planung gegangen.

Ich habe in meinen Archiven so einige Brotrezepte, die ich auch schon immer ausprobieren wollte, allerdings ist mir dann doch meistens ein neues Kuchenrezept dazwischengekommen ?

Vor längerer Zeit habe ich mal ein Roggenbrot ohne Hefe gebacken, und dieses Rezept fiel mir dann auch gleich in die Hände. Dieses Brot war damals schon unglaublich lecker und deshalb habe ich mich gleich mal mit den entsprechenden Zutaten ausprobiert.

Entscheidend waren natürlich auch die Reste von Weihnachten in meinem Vorratsschrank. Ich habe mich letztendlich für Backpflaumen, Aprikosen und Cranberrys entschieden. Diese Früchte geben dem Brot eine besondere Note und halten es lange frisch. Nüsse dürfen natürlich auch nicht fehlen und ich habe mich da für Walnüsse und Cashews entschieden.

Dieses Brot habe ich nun in kürzester Zeit schon mehrmals gebacken, weil es auch zu Herzhaftem wunderbar schmeckt. Ich denke ,es wird wohl ein täglicher Begleiter in unserer Ernährung.

Schaut doch mal in mein Rezept ??

Zutaten

500 ml Buttermilch

100 g dunkler Zuckerrübensirup

100g Trockenobst nach Wahl

50 g Haferflocken / kernig oder zart

100 g Kerne nach Wahl / Sonnenblumenkerne etc.

100 g Nüsse nach Wahl

100 g Roggenschrot gemahlen

100 g Roggenvollkornmehl

220 g Weizenmehl 550

1 1/2 TL Backpulver

1 1/2 TL Natron

1 TL Salz

Butter zum einfetten

Haferflocken zum Ausstreuen

Zubereitung

- Backofen auf 200C Ober/Unter Hitze oder 180C Umluft vorheizen
- eine Kastenform ca. 30cm einfetten und mit Haferflocken ausstreuen
- das Trockenobst nach Bedarf in kleine Stücke schneiden
- die Nüsse auch eventuell ein wenig zerkleinern
- die Mehlsorten mit dem Backpulver, Natron und Salz vermischen
- Buttermilch mit dem Zuckerrübensirup vermischen
- alle Zutaten zu einem glatten Teig verarbeiten und in die Kastenform füllen
- das Brot im vorgeheizten Backofen ca. 45 Minuten backen
- aus der Form stürzen und abkühlen lassen

Dieses Müslibrot esse ich am liebsten mit Butter und Honig ?

Also lasst euch inspirieren und probiert es doch einfach mal aus ??

LG Tina ♥



Kürbisbrot ? Pumpkin Bread

Herbstzeit ist natürlich auch Kürbiszeit ?. Dazu gehört für mich auch ganz klar ein Kürbisbrot. Allerdings ist es ein süßes Kürbisbrot. In Amerika wird es traditionell als Kuchen gebacken, mit einem dicken Frosting aus Frischkäse und Puderzucker obendrauf ? der sogenannte Pumpkin Spice Cake.

Charakteristisch für dieses spezielle Brot oder Kuchen sind die Gewürze. Sie sind eine Mischung aus Zimt, Ingwer, Nelkenpulver und Kardamom oder Piment.

Entscheidend ist natürlich auch das Kürbismus. Das Rezept dazu findet ihr in meinem Menü bei Grundrezepten ?

Ich habe für mich aber eine etwas leichtere Variante entdeckt, denn ich mag diese Art der Brote sehr gerne zum Frühstück. Deshalb ist es auch nicht so süß wie ein Kuchen. Außerdem habe ich noch ein wenig griechischen Joghurt in die Zutaten gegeben. Dadurch wird dieses Brot sehr saftig und locker.

Wer es allerdings lieber süßer mag, gibt entweder noch mehr Zucker dazu oder mischt sich aus Frischkäse und Puderzucker noch ein leckeres Frosting als Topping ?

Na ? Neugierig geworden, dann schaut mal in mein Rezept ?

Zutaten – für eine Kastenform

220 g Butter

150 g brauner Rohrzucker

3 Eier

250 g Kürbismus

150 g griechischer Joghurt natur

250 g Mehl

1 Tl Natron

1 Tl Zimt

1/2 Tl gemahlene Ingwer

1/4 Tl gemahlene Nelken

1/4 Tl Kardamom oder Piment

1 Prise Salz



Zubereitung

- den Ofen auf 170°C Umluft vorheizen
- die weiche Butter mit dem Zucker schaumig schlagen
- nach und nach die Eier zugeben und gut verrühren
- das Kürbismus und den Joghurt unterrühren
- das Mehl mit dem Natron und den Gewürzen mischen und zuletzt unter den Teig rühren
- in eine vorbereitete Backform füllen und im vorgeheizten

Backofen ca. 55 Minuten backen

– bitte unbedingt einen Stäbchentest machen

– abkühlen lassen und dann genießen ? ich mag es am liebsten mit gesalzener Butter oder Honig

Also lasst euch inspirieren und probiert es einfach mal aus ??

LG Tina ♥



Apfelbrot mit Walnüssen ??

Der Herbst ist da ? und damit auch die erntereifen Früchte von den Bäumen und Sträuchern. Äpfel, Pflaumen, Birnen, Quitten und Brombeeren wollen am besten gleichzeitig geerntet und verarbeitet werden ? es ist anstrengend aber auch immer wieder schön ?. Ein Apfelbrot ist fast immer das erste, das ich backe wenn die ersten Äpfel reif sind ?

Ich bin vor Jahren mal auf ein Rezept im Internet aufmerksam geworden, habe es ausprobiert und war gleich begeistert. Da ich die Kombination Äpfel und Walnüsse immer schon geliebt habe sind diese jetzt auch in meinem Rezept zu finden.

Die leichte Süße der Äpfel in Verbindung mit der Walnuss ist ein Traum ? dieses Brot schmeckt zum Frühstück genauso gut wie auch zwischendurch. Besonders lecker ist es mit gesalzener Butter ?

Es lässt sich im übrigen auch wunderbar im Toaster erwärmen. Bei uns ist das Brot meistens innerhalb eines Tages schon aufgegessen, denn meine Töchter wohnen in unmittelbarer Nähe ?

Wie ihr an vielen Rezepten mittlerweile gemerkt habt, liebe ich Brote, die schnell und einfach in der Zubereitung sind. Deshalb backe ich gerne auch ohne Hefe. Diese Brote sind dadurch natürlich viel weicher und feuchter als ein Hefebrot. Aber mindestens genauso lecker ?

Hier kommt das Rezept für euch ?

Zutaten – für eine Kastenform

3 – 5 Äpfel, je nach Größe

3 Eier

100 g Puderzucker

1 Vanillezucker

300 g Mehl

1 Tl Backpulver

Zimt nach Bedarf

50 g Walnüsse , grob zerkleinert



Zubereitung

- eine Kastenform einfetten und bemehlen oder mit Backpapier auslegen
- Zitrone auspressen
- Äpfel grob reiben und im Zitronensaft aufbewahren
- Ofen auf 170 °C Umluft vorheizen
- Eier mit dem Puderzucker und Vanillezucker schaumig schlagen
- gegebenenfalls Zimt und eine Prise Salz hinzufügen
- das Mehl und Backpulver hinzufügen und kurz verrühren
- die geriebenen Äpfel unter die Masse ziehen und die Walnüsse hinzugefügen
- den Teig in die vorbereitete Form füllen und im vorgeheizten Backofen ca. 40 Minuten backen. Bitte unbedingt eine Stäbchen Probe machen

So und jetzt lasst es euch schmecken ??

LG Tina ♥



Mediterranes Kräuterbrot ??

Also dieses Kräuterbrot ist einfach der Knaller ? und weil ich in diesem Brot sehr viele Kräuter und Gemüse verarbeitet habe, nenne ich es ein mediterranes Kräuterbrot. Es ist wunderbar als Beilage zum Grillen geeignet und eignet sich auch perfekt zum Rösten auf dem Grill oder im Toaster ?

Ich habe mich für eingelegte Balsamico Zwiebeln, Zucchini, Parmesan, getrocknete Tomaten und jede Menge frische mediterrane Kräuter entschieden ? aber da ist eurer Fantasie und Geschmacksvorliebe keine Grenze gesetzt.

Wie ich schon mehrfach erwähnt habe ist Kochen und Backen bei mir immer ein Ausprobieren und Experimentieren. Ich finde es spannend mit den unterschiedlichen Lebensmitteln beim Zubereiten zu spielen und dabei ganz neue Kreationen zu schaffen ?

Ich habe das Kräuterbrot am letzten Wochenende zum ersten Mal kreiert und bin selber total begeistert. Es war wirklich eine Herausforderung für mich mit dem Probieren zu warten, weil zum einen Bilder für meinen Blog und Instagram Account gemacht werden mussten und zum anderen wollte ich, dass wir alle gemeinsam Abends zum Grillen das Brot probieren ? also hieß es noch ein paar Stunden warten bis endlich unsere Freunde eintrudelten ?

Alle waren begeistert und so muss es auch gleich hier verewigt werden. Dieses Kräuterbrot wird ohne Hefe zubereitet und ist auf Buttermilch Basis hergestellt. Also gesund und leicht. Allerdings auch sehr sättigend ?

Na neugierig geworden? Dann kommt hier das Rezept ?

Zutaten – für eine Kastenform

80 g eingelegte Balsamico Zwiebeln

80 g grob geriebene Zucchini

120 g geriebener Parmesan oder Grano

6 getrocknete Tomaten

Thymian, Oregano und Rosmarin je nach Bedarf

1 Tl Kräutersalz

Pfeffer

2 Eier

300 ml Buttermilch

3 El Olivenöl

350 g Mehl

2 Tl Backpulver

1/2 Tl Natron

Meersalz und Kräuter zum garnieren



Zubereitung

- Ofen auf 180°C Ober /Unter Hitze oder 160 °C Umluft vorheizen
- Kastenform mit Backpapier auslegen
- Zwiebeln und getrocknete Tomaten in kleine Stücke schneiden
- die Zucchini grob raspeln und den Parmesan fein reiben
- Kräuter nach Bedarf klein schneiden und zu den Zwiebeln, getrockneten Tomaten und Zucchini geben
- die Eier mit der Buttermilch verquirlen und das Salz und den Pfeffer untermischen
- alles mit der Gemüse und Kräutermischung vermengen
- das Mehl mit dem Backpulver und Natron in die flüssigen Zutaten geben und mit einem Holzlöffel unterheben
- zum Schluss den Parmesan zu geben und nochmal verrühren

- den Teig in die vorbereitete Form füllen und nochmal mit Kräutern und Meersalz garnieren
- im vorgeheizten Backofen ca. 45 Minuten backen
- eine Stäbchen Probe machen
- das Brot abkühlen lassen, schneiden und nach Bedarf nochmal kurz auf den Grill legen oder Toasten

Und jetzt genießen ?

Also lasst euch inspirieren und probiert es einfach mal aus ??



LG Tina ♥



Brioche in Rosenform ??

Obwohl ich in meinem normalen Alltag nicht wirklich viel frühstücke, ich habe einfach keinen Hunger ?, liebe ich es an meinen freien Tagen um so mehr ?. Ein Brioche gehört dann natürlich auch dazu. Ich mag das Brioche auch am liebsten nicht so süß und noch lauwarm aus dem Ofen oder aufgetoastet. Normalerweise wird ja ein Brioche in der Kastenform gebacken, ich finde es in der Springform aber auch immer sehr schön. Wenn das Brioche dann noch besonders schön aussehen soll, dann probiert es mal in der Rosenform ??

Es sieht und hört sich allerdings schwieriger als es ist . Denn nachdem der Teig das erste Mal gegangen ist wird er erstmal ausgerollt, und dann mit einer runden Form ca. 8 – 10 cm ausgestochen. Drei der Kreise legt ihr dann versetzt übereinander und rollt diese ein. Nun einfach in der Mitte durchschneiden und mit der Schnittstelle mit etwas Abstand in die Springform setzen.

Dieses Brioche schmeckt einfach wunderbar mit Butter und selbstgemachter Marmelade oder anderem ? und da es nicht ganz so süß ist, passt es auch hervorragend zu Käse ?

Na, neugierig geworden ? Hier kommt das Rezept ?

Zutaten

350 g Mehl

150 ml Milch

1 Päckchen trocken Hefe oder eine halbe frische Hefe

2 Eigelb

60 g brauner Rohrzucker

80 g weiche Butter

1 Prise Salz

Abgeriebene Schale einer halben Zitrone

Abgeriebene Schale einer halben Orange

Butter und Mehl für die Form



Zubereitung

- Mehl in eine große Schüssel geben und ein Mulde in der Mitte formen
- die lauwarme Milch hineingeben und die Hefe und den Zucker mit der Milch vorsichtig mit einem Löffel verrühren
- zugedeckt ein paar Minuten gehen lassen, so dass die Hefe ein wenig geht
- wenn sich kleine Bläschen gebildet haben werden die restlichen Zutaten zugegeben und mit einem elektrischen Knethaken oder der Hand zu einem geschmeidigen Teig geknetet
- zugedeckt an einem warmen Ort ca. 60 – 90 Minuten gehen lassen
- den aufgegangenen Hefeteig nochmals kräftig durchkneten und dann auf einer großen Arbeitsfläche ausrollen
- mit einer runden Form ca. 8 – 10 cm Kreise ausstechen
- 3 Stück versetzt übereinander legen und einrollen

- in der Mitte durchschneiden und mit der Schnittstelle nach unten in die vorbereitete Springform setzen, dabei ein wenig Abstand lassen
- nochmal zugedeckt ca. 15 Minuten gehen lassen
- den Ofen auf auf 180 °C Ober/ Unter Hitze oder 160 °C Umluft vorheizen
- die Springform in die mittlere Einschubleiste in den vorgeheizten Backofen schieben und ca. 30 Minuten backen
- aus dem Ofen nehmen und abkühlen lassen und leicht mit Puderzucker bestäuben

So und jetzt genießen ?

Also lasst euch inspirieren und probiert es einfach mal aus ?

LG Tina ♥



Süßkartoffelbrot ??

Ich liebe selbstgebackenes Brot, und muss mich immer beherrschen es nicht sofort anzuschneiden wenn es aus dem Ofen kommt ? das Süßkartoffelbrot ist auf jeden Fall Versuchung pur ? denn es riecht so unglaublich gut. Im Süßkartoffelbrot

vereinen sich nämlich Zimt, Ingwer Ahornsirup und Walnüsse ? es hat dadurch eine leichte Süße, ist schön saftig und eignet sich hervorragend zum Frühstück.

Ich habe eine ähnliche Variante mal im letzte Herbst mit Kürbis gebacken. Nun hatte ich aber noch ein paar Süßkartoffeln und habe eben dieses Brot gebacken ? es ist ohne Hefe und daher schnell und einfach in der Vorbereitung.

Aber Vorsicht, es besteht absolute Suchtgefahr ? denn wie schon mal erwähnt, der Geruch ist einfach göttlich und macht sofort Lust auf mehr... ? am besten schmeckt es mit ein wenig Butter oder Frischkäse. Aber das solltet ihr einfach mal selbst ausprobieren ?

Zutaten

500 g Süßkartoffeln

60 g weiche Butter

100 g brauner Rohrzucker

1 Päckchen Vanillezucker

Etwas gemahlene Vanille

Eine Prise Salz

1 Ei

100 ml Ahornsirup

1 Tl Zimt

1 haselnussgroßes Stück Ingwer

3 El Milch

300 g Dinkelmehl – Typ 630

3 gestrichene Tl Backpulver

100 g gehackte Walnüsse

Zubereitung

- Ofen auf 170°C Umluft vorheizen
- Süßkartoffeln schälen und in kleine Stücke schneiden. In Wasser weich kochen und ein wenig abkühlen lassen. Dann zu Püree stampfen. Wenn noch kleine Stückchen zu sehen sind macht das nix
- Butter mit dem Zucker schaumig rühren, dann das Ei hinzufügen. Anschließend den Ahornsirup, gemahlene Vanille und Salz dazugeben
- Ingwer reiben und mit der Milch und dem Kartoffelpüree in den Teig mischen
- Mehl und Backpulver mischen und nach und nach unter den Kartoffelteil rühren. Zum Schluss die gehackten Walnüsse unterheben
- eine Kastenform einfetten und bemehlen oder mit Backpapier auslegen, und den Teig einfüllen
- im vorgeheizten Backofen ca 50-60 Minuten backen
- das Brot etwas abkühlen lassen und genießen, am besten mit Butter oder Frischkäse ?

Also lasst euch inspirieren und probiert es einfach mal aus ?

LG Tina ♥



