

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 ♥



Madeleines ♥

Früher bin ich immer in den Supermarkt gegangen und habe mir Madeleines für die Arbeit gekauft ? denn ich liebe dieses französische, leichte Gebäck. Allerdings sind die gekauften Madeleines immer sehr süß, pappig und weich. Bevor ich mich

intensiver mit dem Kochen und Backen beschäftigt habe, wäre ich garnicht auf die Idee gekommenen, Madelaines einfach mal selbst zu backen.

Und der Unterschied ist natürlich gewaltig, denn selbstgemachte Madelaines sind viel knackiger und fester als die gekauften. Abgesehen davon kann ich über den Geschmack bestimmen, denn ich mag Kuchen und Gebäck generell weniger süß ?

Ich arbeite ja im Kadewe, und bin also sozusagen direkt an der Quelle, wenn ich mir neues Backzubehör zulegen will ? und so habe ich mir vor einiger Zeit auch eine Backform für Madelaines gekauft.

Und so backe ich auch immer wieder gerne diese kleinen Küchlein für Zuhause oder nehme sie mit auf Arbeit ? sie passen nämlich irgendwie immer. Zum Frühstück oder zwischendurch ? einfach eine gute Idee ?

Außerdem ist die Vorbereitung und Zubereitung so herrlich einfach und leicht, und ihr könnt mit den Zutaten variieren, so das immer ein wenig Abwechslung dabei ist.

Ich persönlich mag die klassische Variante, mit Zitrone und Mandeln oder Krokant. Und so habe ich auch das Rezept geschrieben:

Zutaten – ca. 19 Stück

90 g Mehl

1/2 Tl Backpulver

1 Prise Salz

2 Eier

70 g Zucker

1 Tl Vanilleextrakt

Abgeriebene Schale einer Zitrone- Bio

75 g Butter, geschmolzen und abgekühlt

Puderzucker zum Bestäuben

Zubereitung

- das Mehl mit dem Backpulver und Salz vermischen
- die Eier mit dem Zucker zu einer hellen dicken Creme schlagen, das dauert ein paar Minuten
- dann die Zitronenschale und Vanilleextrakt dazugeben
- nun die Mehlmischung unterheben und zum Schluss die Butter vorsichtig untermischen
- ihr könnt nun auch noch Zutaten eurer Wahl zugeben
- bitte jetzt unbedingt den Teig mindestens 1/2 Stunde kühl stellen
- den Ofen auf 180 °C Umluft vorheizen
- die Backform fetten und bemehlen
- nun den gekühlten Teig in die Förmchen füllen und nur zu 2/3 füllen, den Rest, falls etwas übrig bleibt wieder kalt stellen
- im vorgeheizten Backofen ca. 10 Minuten backen
- die Madelaines noch heiß vorsichtig aus der Form lösen und auf einem Gitter abkühlen lassen
- falls ihr noch Teig übrig habt, die Backform abwaschen und alles wiederholen
- die Madelaines mit Puderzucker bestäuben und 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 Kartoffelteig 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 ♥



Zwieback ? Fette biscottate

Zwieback selbst zu backen stand bislang wirklich noch nie auf meinem Plan. Dabei esse ich Zwieback wirklich total gerne. Vor allem in Italien schmecken die Fette biscottate so unglaublich gut ? ich mag sie besonders gerne zum Frühstück, da ich morgens nicht so einen Hunger habe. Ansonsten kenne ich sie als Kind nur wenn ich mir mal den Magen verdorben habe, und Schonkost angesagt war ?

Vor ein paar Wochen sprach mich dann eine Kollegin mal an und fragte mich ob ich nicht mal ein paar Rezepte von ihrer Großmutter ausprobieren möchte. Diese hatte sie noch im Nachlass ihrer lieben Omi gefunden. Und natürlich war ich gleich begeistert, denn ich liebe alte Rezepte ? leider gibt es davon mittlerweile viel zu wenig.

Als erstes war dann jetzt mal der Zwieback dran, und ich bin total begeistert ? das wird es in Zukunft bei uns öfters geben ? früher hat man die heißen Scheiben noch in Zucker gewälzt, und dann warscheinlich anstelle von Kuchen zum Kaffee gegessen. Ich habe beides ausprobiert und finde beide Varianten wunderbar ?

Na neugierig geworden? Dann kommt hier das Rezept ?

Zutaten

7 Eiweiss

170 g Zucker

165 g Mehl

1 Prise Salz

Etwas abgeriebene Schale einer Zitrone

70 g flüssige Butter

Zubereitung



- den Ofen auf 160°C Umluft oder 180°C Ober/Unter Hitze vorheizen
- eine Kastenform einfetten und bemehlen
- das Eiweiss mit der Hälfte des Zuckers schaumig rühren und dann mit dem restlichen Zucker, nach und nach einrieseln lassen, zu einem festen Eischnee schlagen
- Mehl, Salz und Zitronenabrieb unterziehen. Zum Schluss die flüssige Butter zugeben
- den Teig in die vorbereitete Backform füllen füllen
- im vorgeheizten Backofen ca. 35 Minuten auf der mittleren Schiene backen
- danach kurz abkühlen lassen und aus der Form stürzen
- komplett auskühlen lassen, am besten über Nacht
- den Ofen auf 160 ° C Umluft oder 180° C Ober/Unter Hitze vorheizen

- den gebackenen Teig in Scheiben schneiden und auf einem Backblech verteilen
- 25 - 30 Minuten backen und dabei immer alle 10 Minuten wenden
- die heißen Scheiben entweder in Zucker wälzen und abkühlen lassen



Am besten schmeckt der frische Zwieback mit Butter und Marmelade zum Kaffee ?

Also lasst euch inspirieren und probiert es einfach mal aus ?

LG Tina ♥



Kaiserschmarrn ?? ♥

Also wenn es echte Liebe zum Essen gibt, dann steht der Kaiserschmarrn bei mir ganz oben auf der Liste ? ich verbinde diese wunderbare Eierspeise natürlich immer mit Urlaub ? denn bevor wir im Sommer nach San Remo fahren, wird immer ein Abstecher nach Thiersee gemacht. Das liegt oberhalb von Kufstein, und eine Wanderung rauf auf den Pendling ist schon zur Pflicht geworden ? den Kaiserschmarrn gönnen wir uns dann entweder oben am Gipfel auf der Pendlingalm oder am Gasthaus Schneeberg, wo wir auch gleich übernachten.

Das Essen ist einfach unglaublich lecker, und der Kaiserschmarrn ist nur eines der Schmankerln, die der Gasthof zu bieten hat ? ich habe natürlich auch schon in anderen Gasthäusern Kaiserschmarrn genossen, und stelle einfach fest, dass er nirgendwo so gut ist wie in Österreich ?

Natürlich muss ich hin und wieder diese Leckerei auch bei mir Zuhause, in meiner Küche machen. Wir essen den Kaiserschmarrn aber hauptsächlich zum Frühstück, denn er ist ja nun mal sehr reichhaltig.

Ich liebe sowieso Süßes zum Frühstück, und kann da immer richtig reinhauen ? denn über den Tag kann man ja wieder viel an Kalorien verbrennen ?

Natürlich habe ich auch schon sehr viele Rezepte ausprobiert, aber dieses hier, übrigens ein Original aus Österreich,

schmeckt einfach am besten.

Ich mag den Kaiserschmarrn am liebsten nicht ganz so süß, weil ich eh gerne entweder Apfelkompott oder frisches Obst dazu kombiniere. Der Puderzucker ist ja dann auch noch als Topping mit dabei ?

Na, neugierig geworden? Hier kommt das Rezept ?

Zutaten – 3 große Portionen

4 Eier

50 g Mehl

200 ml Milch

2 EL Zucker

1 Prise Salz

30 g Rosinen – wer mag

50 g Butter

Puderzucker zum bestäuben

Apfelkompott oder frisches Obst

Zubereitung

– den Ofen auf 180 C Umluft vorheizen

– Eier trennen und das Eiweiß mit der Prise Salz zu steifen Schnee schlagen

– Eigelb mit dem Zucker hellgelb aufschlagen und anschließend die Milch und das Mehl unterheben

– nun den Eischnee zum Teig geben und gegebenenfalls die Rosinen hinzufügen

– die Butter langsam in einer sehr großen Pfanne schmelzen und

einen EL abnehmen

- den Teig in die Pfanne gießen. Bitte achtet darauf das die Hitze nicht zu hoch ist
- wenn sich am Rand ein Ring bildet, also der Teig leicht bräunlich wird, die Pfanne in den Ofen schieben
- im vorgeheizten Ofen ca. 10 Minuten fertig backen
- wenn er goldbraun ist, dann reist ihn mit 2 Löffeln einfach in Stücke und anschließend die flüssige Butter unterrühren
- nun noch mit dem Puderzucker bestäuben, und den Apfelkompott oder das Obst dazu servieren

Wir essen den Kaiserschmarrn auch sehr gerne direkt aus der Pfanne ?



Apfel – Mandel Bällchen ?

Ja, ich liebe Kleingebäck ? und diese Apfel – Mandel Bällchen gehören definitiv dazu ? denn sie sind sowohl zum Frühstück geeignet als auch für zwischendurch. Die Apfel – Mandel Bällchen sind wirklich sehr schnell gemacht und auch eine etwas leichtere Alternative zu den Apfelkrapfen, die ja frittiert werden.

Das Rezept habe ich vor sehr langer Zeit mal von einer lieben Kollegin bekommen, denn sie hat diese wunderbaren Apfelbällchen immer wieder mal zur Arbeit mitgebracht ?

Als ich vor einiger Zeit meine ganze Rezeptesammlung durchstöbert habe, ist mir dieses wieder in die Hände gefallen. Warscheinlich wäre es sonst in der Versenkung verschwunden ?

Wenn ich mich dazu entschließe, eines meiner Rezepte zu veröffentlichen, dann recherchiere ich natürlich auch immer andere ähnliche Rezepte durch, und leider gibt es da natürlich auch sehr viele Ähnlichkeiten ? aber hey, wer will von sich behaupten: ich war der Erste, der es erfunden hat " ? dann würde es warscheinlich auch nicht die Vielfalt der wunderbaren Rezeptideen auf der ganzen Welt geben ?

Diese kleinen Apfel – Mandel Bällchen gehören jedenfalls seit einiger Zeit wieder zu meinen kleinen Lieblingen, und schmecken am besten wenn sie frisch aus dem Ofen kommen.

Neugierig geworden ? dann kommt hier das Rezept :

Zutaten – ca 18 Bällchen

200 g Magerquark

100 ml Raps oder Sonnenblumenöl

90 g Zucker

1 Vanillezucker

Geriebene Vanille

Saft einer Zitrone

3 Äpfel

300 g Mehl

2 Tl Backpulver

50 g Mandeln – gehackt oder Blätter

Zucker – Zimt zum wälzen



Zubereitung

– Ofen auf 180 °C Umluft vorheizen

– Äpfel in große Stücke schneiden und mit dem Saft der Zitrone mischen

– Magerquark mit dem Zucker und Öl verquirlen und ein bisschen Vanille aus der Mühle rein reiben

– Mehl, Backpulver und eine Prise Salz hinzufügen und mit dem elektrischen Knethaken verkneten

- nun die Apfel Zitronen Mischung unterkneten und zum Schluss die Mandeln hinzufügen
- reibt eure Hände mit ein wenig Öl ein und formt kleine Bällchen, nicht wundern, der Teig ist feucht
- diese verteilt ihr nun auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech
- im vorgeheizten Backofen ca. 25 Minuten backen
- aus dem Ofen nehmen und noch heiß bei Bedarf in der Zucker Zimt Mischung wälzen

So und jetzt genießen ?

Also lasst euch inspirieren und probiert es einfach mal aus ?

LG Tina ♥



Popovers ???

Die Popovers sind ein luftiges Eierteig-Gebäck, dass beim Backen ordentlich über dem Formrand aufpufft ? und sie sind mal eine willkommene Abwechslung zum Frühstück. Da sie relativ nüchtern zubereitet werden, eignen sie sich wunderbar für den herzhaften Genuss als auch natürlich zu Honig, Konfitüre oder Nutella ?

Ich liebe dieses kleine Gebäck, vor allem wenn es noch schön warm ist, also frisch aus dem Ofen kommt.

Am besten gelingen die Popovers in einer speziellen Form, die es im Handel zu kaufen gibt. Natürlich kann man sie aber auch in einer Muffinform zuzubereiten. Dann puffen sie allerdings nicht so hoch auf.

Entscheidend für ein gutes Gelingen ist eine hohe Anfangstemperatur im Ofen. Ansonsten ist es ein recht simples Rezept und wirklich leicht in der Zubereitung ? der Teig kann auch am Abend schon vorbereitet werden, und in den Kühlschrank wandern. Am Morgen dann aber bitte nochmal für ca. 30 Minuten bei Zimmertemperatur stehen lassen.



Zutaten – 6 Stück

2 Eier

240 ml Vollmilch

140 g Mehl

15 g geschmolzene Butter

1 Prise Salz

3 Tl Pflanzenöl für die Form

Zubereitung

- Eier und Milch mit einem elektrischen Standmixer glattrühren
- Mehl, geschmolzene Butter und Salz dazugeben und ca. 1 Minute schaumig rühren
- bei Zimmertemperatur ca. 30 Minuten stehen lassen

- jeweils 1/2 Tl Öl in die Form geben. Kein einfetten nötig
- Form in die unterste Schiene des Backofens stellen und auf 230 ° C ober/ unter Hitze vorheizen
- den Teig in ein Gefäß mit Ausguss umfüllen
- die heiße Form aus dem Ofen nehmen (Tür unbedingt wieder schließen) und den Teig rasch in die Vertiefungen verteilen. Schnell wieder in den heißen Ofen damit und 20 Minuten backen. **Ofentür auf keinen Fall öffnen**
- bei einer Muffinform bitte darauf achten, dass die Form nur halbvoll ist, sonst läuft eventuell der Teig über
- Temperatur auf 175 °C reduzieren und weiterbacken bis die Popovers goldbraun sind – ca. 15-18 Minuten
- vorsichtig auf ein Gitter stürzen und 2 Minuten abkühlen lassen

So und jetzt mit Butter, Konfitüre oder Nutella genießen ?

Also lasst euch inspirieren und probiert es einfach mal aus

LG Tina ♥

-

Bircher Müsli ??

Ein Bircher Müsli verbinde ich immer mit Urlaub und Frühstück ? weil ich selbst schon so viel ausprobiert habe, aber das

Geschmackserlebnis, wie im Urlaub wollte sich nie einstellen. Beim aufräumen meiner Kochbücher und alten Rezepten habe ich dann meine eigenen Notizen gefunden, die ich mir vor längerer Zeit gemacht habe ? wir haben früher sehr oft vor oder nach unserem Italien Urlaub ein paar Tage auf einem Bauernhof in Oberbayern verbracht. Die Bäuerin dieses Hofes war für mich immer ein Phänomen. Sie stand morgens gegen 5.00 im Stall um die Kühe zu melken, bereitete danach das Frühstück für die Gäste zu, dann war die Zimmerreinigung dran usw.

? zwischendurch wurde noch mindestens ein Kuchen gebacken, und schon wieder das Abendessen für die Gäste vorbereitet. Während meine Töchter natürlich gerne im Stall geholfen haben, bin ich gerne in der Küche gestanden und habe ihr beim schnibbeln von Gemüse oder anderen Vorbereitungen für das Essen geholfen ? natürlich habe ich mir auch immer fleißig Notizen gemacht und eine davon ist das Bircher Müsli. Rosi hat es immer mit Sahne und Nüssen zubereitet. Das Obst hat sich dann jeder selbst dazu gemischt.

Ich raspel immer gerne noch einen Apfel dazu. Wir essen das Bircher Müsli immer in kleinen Portionen, zum Frühstück am Wochenende. Wenn ihr davon gerne mehr essen wollt empfehle ich die Zubereitung mit Milch statt Sahne. Wir wollen ja nicht übertreiben ? also lass dich inspirieren ?



Zutaten ca. 4 Personen

80 g Haferflocken- Blütenzart

180 ml Sahne o. Milch

30 ml Apfelsaft

Etwas Zitronensaft

1-2 El Honig

1 kleiner Apfel- geraspelt

200 g Joghurt

Nüsse, frisches Obst oder einfach alles was man mag

Zubereitung

Die Haferflocken mit der Sahne oder Milch, dem Apfelsaft und

Zitronensaft mischen. Alles über Nacht im Kühlschrank lassen. Am Morgen dann den Apfel rein raspeln. Honig, Joghurt und gehackte Nüsse dazu mischen. Zum Schluss noch mit frischem Obst garnieren ?

Probiert es aus

LG Tina ?♥

