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

11/2 TL Backpulver

11/2 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 ❤



Hafertaler Oatmeal Cookies

Wer kennt nicht diese unglaublich leckeren Hafertaler, die man in einem schwedischen Möbelhaus erwerben kann. Ein Keks probiert, und schon ist die halbe Packung weg. Hafertaler selber herstellen ist aber auch ganz einfach, und sie schmecken mindestens genauso gut. Ich finde sogar noch besser. Allerdings sind sie bei mir nicht ganz so flach, aber hey dafür sind selbstgemachte Oatmeal Cookies eben einzigartig.

Ich habe in meinem Rezept Zartbitterschokolade verwendet, allerdings schmecken die Cookies auch mit Rosinen oder anderen getrockneten Zutaten wie Nüssen sehr lecker. Wer so wie ich sehr wenig oder fast gar nicht frühstückt in der Woche, für den ist es der perfekte kleine Snack zum Kaffee oder Tee am Morgen.

Die Zubereitung dieser wunderbaren Haferflocken Kekse ist auch Kinderleicht, also perfekt um auch schon mal den Nachwuchs mithelfen zu lassen. Ich finde es sowieso sehr wichtig, die Kinder so früh wie möglich mit Backen oder auch Kochen vertraut zu machen und sie immer wieder auch mithelfen zu lassen. So lernen sie viel über Lebensmittel und können sich selbst auch mal ausprobieren.

Es lohnt sich in jedem Fall dieses wirklich leichte Rezept mal auszuprobieren. Also auch für absolute Anfänger geeignet ??

Zutaten – ca. 40 Stück

100 g weiche Butter

140 g brauner Rohrzucker

1 Ei

1 TL Vanillearoma

85 g Mehl

1 TL Backpulver

1 Prise Salz

150 g Haferflocken – weich oder kernig oder gemischt

100 g Zartbitterschokolade oder eine Zutat deiner Wahl

Zubereitung

- den Backofen auf 200 Grad Ober/Unterhitze oder 180 Grad Umluft vorheizen
- die weiche Butter mit dem Zucker cremig rühren
- das Ei und Vanillearoma hinzufügen und weiterrühren bis die Masse schön hell und cremig ist
- Mehl, Backpulver und das Salz miteinander mischen und zur Butter-Ei-Mischung geben und alles gut verrühren
- die Schokolade oder Ähnliches grob hacken und mit den Haferflocken zum Teig geben
- alles kurz verrühren bis sich alle Zutaten gut miteinander verbunden haben
- ein Backblech mit Backpapier auslegen
- aus dem Teig kleine Kügelchen formen und mit genügend Abstand auf das Blech setzen
- die Kügelchen ein wenig flach drücken
- im vorgeheizten Ofen ca. 15- 20 Minuten backen

Die Haferkekse schmecken zum Frühstück, zum Kaffee und natürlich zwischendurch einfach wunderbar.

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

LG Tina ?



Kürbis – Schoko Kekse Pumpkin Spice Cookies

Meine Pumpkin Spice Cookies sind die perfekten Seelentröster für ungemütliche Herbsttage ? allerdings liebe ich auch diese Tage wenn ich ehrlich bin. Ich liebe es bei ungemütlichem Herbstwetter mit Keksen und Tee oder Kaffee ein Buch zu lesen oder zu stricken. Natürlich dürfen bei mir Zuhause auch Kerzen nicht fehlen. Wenn dann der Duft von meinen frisch gebackenen Pumpkin Spice Cookies in der Luft liegt ist der Tag perfekt ?.

Diese wunderbaren Kekse sind eine perfekte Mischung aus dem Geschmack vom Kürbis und Schokolade. Außerdem sind in diesem Keks noch gebrannte Walnüsse enthalten. Einfach himmlisch ?

Dieser Geruch der Kürbis Gewürzmischung und den gebrannten Walnüssen erinnert schon ein bisschen an die Weihnachtszeit und verbreitet gleichzeitig so eine Wohlfühl – Atmosphäre in der Wohnung. Es ist einfach zu schön.

Ich habe schon länger mit dem Gedanken gespielt, ein paar Cookies mit Kürbis zu backen, aber bislang nie eine Idee gehabt, diese auch umzusetzen.

Die Kekse haben eine leicht Kuchen ähnliche Konsistenz denn durch die Zugabe vom Kürbispürre ist natürlich auch mehr Feuchtigkeit im Gebäck. Allerdings ist durch die Zugabe der Nüsse und Schokolade auch ein wenig Crunch vorhanden ?

Wenn ihr jetzt Lust auf diese himmlischen Cookies bekommen habt, dann schaut mal in das Rezept ??

Zutaten

240 g Mehl

1 TL Backpulver

1 TL Natron

1/2 TL Salz

1 TL Kürbis-Gewürzmischung

Pumpkin Spice ? Kürbis Gewürzmischung

115 g weiche Butter

1 Ei

100 g brauner Rohrzucker

100 g weißer Zucker

1 TL Vanilleextrakt oder 1 Vanilleschote

170 g Kürbismus

Kürbismus ?

150 g gehackte zartbitter Schokolade

100 g gebrannte Walnüsse oder Cashews

Gebrannte Cashewkerne

Zubereitung

– die Schokolade und Nüsse grob hacken

– Mehl, Backpulver, Natron, Salz und die Kürbis-Gewürzmischung miteinander vermischen

– weiche Butter mit dem Zucker und Vanilleextrakt verquirlen

– das Ei und Kürbismus hinzufügen

– die Mehlmischung vorsichtig unterheben

– zum Schluss die Schokolade und Nüsse dazumischen

– mit einem EL den Teig mit etwas Abstand auf dem Backpapier verteilen. Keine Angst es muss nicht perfekt aussehen, denn die Cookies bekommen automatisch ihre Form

– im vorgeheizten Backofen ca. 15 Minuten backen, sie sollten eine leichte Bräunung haben

– abkühlen lassen und dann genießen ??

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

LG Tina ❤



Budino di Riso Milchreis Törtchen

Budino di Riso ist eine köstliche kleine Sünde und eine Spezialität aus Florenz in der Toskana. Diese kleinen Törtchen bestehen aus einem Mürbeteig, der mit einer Mischung aus Milchreis und Pudding gefüllt wird ?.

In Florenz und natürlich auch in anderen toskanischen Städten oder Dörfern wird diese Köstlichkeit in fast allen Bäckereien verkauft. Traditionell werden die Budino di Riso zum Frühstück mit einem Kaffee genossen.

Ich habe sie einmal in Sanremo gegessen und habe seither immer wieder daran gedacht, sie Zuhause nachzubacken. Im übrigen kann man diese Spezialität auch gleich als ganzen Kuchen backen. Die Torta di Riso kommt nämlich auch genau aus dieser wunderschönen Gegend, der Toskana ?

Ich persönlich mag es immer nicht ganz so süß, deshalb habe

ich den Zucker gleich mal um die Hälfte reduziert ? und bin jetzt mit dem Ergebnis sehr zufrieden.

Die Zubereitung ist eigentlich auch garnicht schwer, denn wie schon erwähnt wird erst der Mürbeteig zubereitet, kaltgestellt und in der Zwischenzeit wird der Milchreis und die Pudding Creme gekocht.

Diese Törtchen lassen sich übrigens auch wunderbar vorbereiten und sind auch zum einfrieren geeignet ?

Übrigens, ich hatte noch etwas Mürbeteig übrig und habe gleich noch ein paar Canestrelli daraus gezaubert ?

Canestrelli ?

Genug geschrieben, jetzt kommt das Rezept für euch ??

Zutaten – für eine 12er Muffinform

Klassischer Mürbeteig mit einem Eigelb zusätzlich:

Klassischer Mürbeteig mit Butter

Für die Milchreisfüllung:

950 ml Milch

150 g Milchreis oder Italienischen Risottoreis

80 g Zucker

Mark einer Vanilleschote

Prise Salz

Zitronenzeste , Orangenzeste

1 Ei + 1 Eigelb

35 g Mehl

Etwas Butter

Mehl und Butter für die Form

Zubereitung

– zuerst den Mürbeteig zubereiten und in den Kühlschrank legen

– 600 ml der Milch in einem Topf geben

– das Mark der Vanilleschote und die Schote, den Zucker, die Zesten der Zitrone und Orange und das Salz mit in den Top geben und alles erhitzen

– wenn die Milch kocht, den Topf kurz von der Kochstelle nehmen und die Vanilleschote und die Zesten entfernen

– den Milchreis einstreuen und den Topf wieder auf die Kochstelle stellen, dabei ständig rühren

– die Hitze reduzieren und den Milchreis ca. 25 Minuten köcheln lassen. Dabei bitte immer wieder umrühren

– das Ei mit dem Eigelb mischen und das Mehl unterrühren

– in einem anderen Topf die restliche Milch, 350 ml , erhitzen

– wenn die Milch kocht den Topf vom Herd nehmen und etwas Milch in die Eier rühren, unbedingt immer rühren

– nun die Mischung wieder zur restlichen Milch geben und nochmal auf der heißen Platte aufkochen lassen, Hitze ausschalten und so lange rühren bis eine dicke Puddingcreme entsteht. Das dauert ca. 2 Minuten. Abkühlen lassen

– wenn der Milchreis fertig ist, also schön eingedickt ist, ein wenig Butter unterrühren und auch abkühlen lassen. Dann die Puddingcreme unterrühren

– die Muffinform buttern und bemehlen

– den Ofen auf 180°C Ober/Unter Hitze oder 165°C Umluft vorheizen

– den Mürbeteig aus dem Kühlschrank nehmen und auf einer gut bemehlten Arbeitsfläche ausrollen

– mit einem runden Ausstecher von ca. 9 cm Kreise ausstechen und in die Muffinform damit auskleiden und den Teig mit einer Gabel mehrmals einstechen

– die Milchreiscreme nun in die Mürbeteigtaschen füllen

– im vorgeheizten Backofen ca. 30 Minuten backen, nach 20 Minuten dann aber bitte die Hitze reduzieren auf 160 ° bzw. 145 °

– die fertigen Törtchen aus dem Ofen nehmen und abkühlen lassen

Anschließend mit Puderzucker bestäuben und genießen ?

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 gemahlenen 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 genausogut 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 ❤





Plaumenmus ?

Ich habe es ja schon mal erwähnt, das ich den Herbst sehr liebe ?? und ganz besonders die Zeit in der die Pflaumen reif zum verarbeiten sind. Denn im Gegensatz zu den Äpfeln, die das ganze Jahr erhältlich sind, ist die Zeit der Pflaumen sehr begrenzt ? und natürlich ist Pflaumenkuchen sehr lecker aber selbstgemachter Pflaumenmus ist im Herbst immer mein absolutes Highlight.

Das Pflaumenmus muss schön dick und schon fast schwarz sein, dann schmeckt es am besten ? . Ihn selbst herzustellen ist gar nicht so schwer wie man denkt, weil es hauptsächlich im Ofen vor sich hin gart. Das spart natürlich Zeit und Kraft, als wenn man stundenlang am Herd steht und die Pflaumen immer rühren muss.

Wer mag, und ich mag das, kann am Ende der Backzeit noch ein bischen Rum in den fertigen Pflaumenmus geben ? das schmeckt dann schon ziemlich lecker ?

Wichtig : die Zeitangaben sind nicht immer so exakt. Denn es kann das Eindicken der Pflaumen auch etwas länger dauern. Wenn die Pflaumen zum Beispiel noch sehr saftig sind.

Zutaten – ergibt 5 – 7 Gläser Pflaumenmus

3 kg Pflaumen/ Zwetschgen

750 g brauner Rohrzucker

1 Messerspitze gem. Nelken

1 El gem. Zimt

Rum nach Bedarf

Zubereitung

– Pflaumen waschen, entsteinen und in kleine Stücke schneiden

– in einem großen Topf im eigenen Saft etwas weich kochen

– den Ofen auf 175 0°C Ober/ Unter Hitze oder 160 °C Umluft vorheizen

– die weich gekochten Pflaumen nun mit mit einem elektrischen Pürrierstab zerkleinern

– nun das Zimt und Nelkenpulver hinzufügen und umrühren

– das Pflaumenmus in ein tiefes Blech, am besten eignet sich eine Fettpfanne, füllen und 200 g Zucker unterrühren

– im vorgeheizten Backofen ca. 30 Minuten ohne weiteres umrühren garen lassen

– dann nochmals weitere 200 g Zucker unterrühren und weitere 30 Minuten garen

– nun den restlichen Zucker unterrühren und diesmal weitere 60 Minuten garen. Zwischendurch nicht umrühren

– das Pflaumenmus ist übrigens fertig wenn ihr mit dem Kochlöffel eine Straße durch das Mus ziehen könnt und diese sichtbar ist

– wenn das Plaumenmus fertig ist könnt ihr noch ein wenig Rum nach Geschmack hinzufügen und dann bitte gleich in die fertig vorbereiteten Gläser füllen

– die gefüllten Gläser bitte noch ein paar Minuten auf den Kopf stellen, damit ein Vakuum entsteht

So und jetzt viel Spaß beim genießen ?

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

LG Tina ❤

Kirsch – Vanille Konfitüre mit Schuss ?

Oh ich liebe die Früchte im Frühling und Sommer so sehr ? vor allem weil man immer einen Grund hat, seine eigene Konfitüre herzustellen ? und ich finde bei selbst gekochten Konfitüre sind beim experimentieren der Geschmäcker keine Grenzen gesetzt. Ich habe wirklich schon sehr viel ausprobiert. Und in wirklich jeder Marmelade darf der Vanille Geschmack nicht fehlen.

Ich liebe einfach die Kombination mit dieser wunderbaren Schote, denn der Geschmack ist einfach fantastisch ? leider ist eine echte Vanilleschote mittlerweile eine kostspielige Angelegenheit geworden. Trotzdem lohnt es sich immer wieder ?

Wir haben noch ein Kirschdestillat aus Österreich und weil dieser mit Kern gebrannt ist, hat er ein leichtes Mandelaroma. Also wie ein Amaretto nur nicht so süß.

Die Kombination mit Kirschen und Vanille ist geradezu perfekt. Ich verwende für meine Marmelade ausschließlich Sauerkirschen, denn sonst ist mir das Ergebnis zu süß ? deshalb könnt ihr auch wunderbar auf TK Sauerkirschen ausweichen, wenn es sauberer und schneller gehen soll.

Wenn ihr lieber die alkoholfreie Variante bevorzugt, dann empfehle ich euch einfach den Saft einer Zitrone ?

Das Schönste an selbstgemachter Marmelade ist immer das erste Kosten auf frischem Baguette oder Zwieback. Einfach himmlisch

?

Genug gelabert, hier kommt das Rezept ??

Zutaten

1kg Kirschen

2 Vanilleschote oder 2 Tütchen Vanilleextrakt

500 g Gelierzucker 2/1

75 ml Kirschbrand oder Saft einer Zitrone

Einmachgläser mit Schraubverschluss

Zubereitung

– frische Sauerkirschen entsteinen oder TK Sauerkirschen in einem größeren Topf füllen

– die Kirschen nach Bedarf fein oder grob pürrieren

– das Mark aus den Vanilleschoten kratzen und zum Kirschmuß geben

– wenn ihr Zitronensaft verwendet, dann diesen jetzt hineingeben

– Gelierzucker hinzufügen und alles aufkochen lassen

– je nach Anleitung 3 – 4 Minuten köcheln lassen

– Topf vom Herd nehmen und den Kirschbrand zugießen

– die heiße Masse in die Gläser füllen, fest verschließen und für ca. 15 Minuten auf den Kopf stellen, so entsteht ein Vakuum

– nun alles abkühlen lassen und genießen oder verschenken ?

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 absulute 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 ❤





