

Hefebrötchen



Etwas flach, aber dennoch schmackhaft

Da ich vor kurzem meinen ersten Hefezopf zubereitet habe, der recht gut gelungen ist, und ich noch einen halben Würfel Hefe übrig hatte, dachte ich daran, einfach einige Hefebrötchen zuzubereiten. So habe ich auch für das Wochenende Brötchen vorrätig.

Die seit langer Zeit erst mal wieder zubereiteten Brötchen sind jedoch nicht so ganz gut gelungen. Nach dem zweimaligen Aufgehen des Hefeteigs beim Zubereiten sind die Brötchen jedoch beim Backen im Backofen dennoch etwas flach geworden. Es sind doch eher Brötchenfladen. Aber schmackhaft sind jedoch auch.

Zutaten:

- 125 ml Milch
- $\frac{1}{2}$ Würfel Hefe
- 30 g Zucker
- 250 g Mehl

- $\frac{3}{4}$ TL Salz
- 50 g weiche Butter
- 10 g Butter
- $\frac{1}{4}$ TL gemahlener Zimt

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 5 Min. | Ruhezeit 2 Stdn.
| Backzeit 12–15 Min.

Milch in einem kleinen Topf lauwarm erhitzen. Etwas Milch in eine Rührschüssel geben, Zucker dazugeben, Hefe zerbröseln und alles gut verrühren. Mehl, restliche Milch und Salz dazugeben. Mit dem Rührgerät mit den Knethaken gut verrühren. Butter portionsweise dazugeben, verrühren und den Teig einige Minuten gut verrühren. Zugedeckt an einer warmen Stelle 1 Stunde gehen lassen.

Backblech mit einem Küchenpinsel mit etwas Butter einstreichen. Man kann auch Backpapier verwenden. Teig auf einem Arbeitsbrett gut durchkneten und zu einer Rolle formen. In etwa acht Stücke zerteilen, jeweils zu einer kleinen Kugel formen und auf das Backblech geben. Nochmals mit einem Küchentuch abgedeckt 1 Stunde an einer warmen Stelle gehen lassen.

Währenddessen Butter in einer Schale zerlassen, Zimt dazugeben und verrühren. Brötchen mit dem Küchenpinsel damit bestreichen. Backofen auf 210 °C Umluft erhitzen und Backblech etwa 12–15 Minuten auf mittlerer Ebene hineingeben. Backblech herausnehmen, Brötchen in einen Brotkorb geben und abkühlen lassen.

Hefezopf



Definitiv zu groß für ein vollständiges, schönes Foto

Mein erster Hefezopf, den ich zubereite. Aber da ich in letzter Zeit fast nur Rührkuchen in unterschiedlichsten Varianten zubereitet habe, musste mal eine Veränderung her.

Die Zubereitung des Hefeteigs ist etwas aufwändiger, da er insgesamt gut zwei Stunden gehen muss.

Beim Flechten des Zopfes hatte ich ein Problem. Ich habe wenig Erfahrung mit Flechten und auch keine Tochter, der ich das Haar flechten kann. Ich habe den Zopf dann einigermaßen zusammengeflochten, die Teigrollen verbinden sich dann ja auch.

Der erste Hefezopf ist aber ganz gut gelungen.

Zutaten:

- 250 ml Milch
- 20 g frische Hefe

- 75 g Zucker
- 2 Eier
- 1 $\frac{1}{2}$ TL Salz
- 500 g Mehl
- 75 g Butter
- 20 g Pinienkerne

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 15 Min. | Ruhezeit 2 Stdn.
| Backzeit 25 Min.

Milch in einen kleinen Topf geben und leicht erwärmen. Hefe in eine Rührschüssel zerbröseln, etwas lauwarme Milch und Zucker dazugeben und mit dem Rührgerät verrühren.

Mehl, 1 Ei, restliche Milch und Salz dazugeben und mit dem Rührgerät mit Knethaken auf niedriger Stufe drei Minuten verrühren. Dann auf hoher Stufe fünf Minuten verrühren. Butter portionsweise in die Rührschüssel geben und mit verrühren. Auf hoher Stufe nochmals fünf Minuten zu einem glatten Teig verrühren.

Rührschüssel mit einem feuchten Küchentuch abdecken, an eine warme Stelle stellen und Teig 1 Stunde gehen lassen.

Auf ein großes Arbeitsbrett etwas Mehl geben. Teig darauf geben und kräftig durchkneten. In drei Teile teilen und diese zu Kugeln formen. Mit einem Küchentuch bedecken und 10 Minuten gehen lassen.

Teigkugeln zu jeweils etwa 40 cm langen Rollen ausrollen. Rollen auf dem Arbeitsbrett nebeneinander legen und locker miteinander verflechten. Backblech mit einem Küchenpinsel mit etwas Butter einpinseln. Man kann auch Backpapier verwenden. Hefezopf auf das Backblech legen, mit einem Küchentuch bedecken und 45 Minuten gehen lassen.

Währenddessen 1 Ei in eine Schale geben und verquirlen. Pinienkerne grob hacken. Backofen auf 180 °C Umluft erhitzen. Hefezopf mit einem Küchenpinsel mit dem Ei bestreichen.

Pinienkerne auf dem Hefezopf verteilen. Backblech auf mittlerer Ebene für 25 Minuten in den Backofen geben.



Gut gelungen

Backblech herausnehmen und Hefezopf abkühlen lassen. Auf ein Kuchengitter geben.

Dampfnudeľn



Aufgebrochene Dampfnudel mit krosser, salziger Kruste

Dieses Rezept habe ich von meiner Mutter. Sie hat es von ihrer Mutter – oder aus einem badischen Kochbuch. So genau konnte sie es mir nicht sagen. Anscheinend sind pikante Dampfnudeln eine badische Spezialität. Sie standen in meiner Kindheit einmal im Monat auf dem Speiseplan. Ich habe sie sehr gern gegessen, denn besonders lecker ist natürlich die salzige Kruste, die sich nach dem Braten auf der Unterseite der Dampfnudeln bildet. Und als fleischloses Gericht passen sie natürlich sehr gut zum Karfreitag.

Pikante Dampfnudeln sind sehr vielseitig verwendbar. Als Hauptmahlzeit alleine und ohne Beilage gegessen oder als Beilage zu Kalbfleisch, Gulasch oder anderen Schmorgerichten. Und da man sie auch portionsweise einfrieren kann, bereitet man am besten gleich etwas mehr davon zu.

Zur Zubereitung braucht man eine große Pfanne mit dichtschießendem Deckel, am besten aus Glas, um zu sehen, wie stark die Dampfnudeln schon gebraten sind. Natürlich darf man wie bei anderen Zubereitungen mit Hefeteig den Deckel während des Bratens nicht öffnen, sonst sacken die Dampfnudeln in sich

zusammen. Die Angaben zum Braten der Dampfnudeln in der Pfanne sind keine genaue Angaben, da dies von der verwendeten Pfanne, dem schließenden Deckel, der Brattemperatur und der Heizart des Herdes – Gas, Elektro usw. – abhängt. Wenn man Dampfnudeln einige Male zubereitet hat, dann weiß man, auf welche Weise und wie lange man sie mit seinem speziellen Equipement brät.

Und man kann natürlich Dampfnudeln auch süß als Dessert zubereiten. Einfach das Salz beim Braten in der Pfanne weglassen. Am besten formt man bei süßen Dampfnudeln kleinere Kugeln, damit man ein schönes Dessert hat, das man beliebig mit Marmelade, Schokoladenstreuseln oder Vanille-Sauce verfeinern kann.

Zutaten für 7–8 Dampfnudeln:

Zutaten für den Hefeteig:

- 500 g Mehl
- 1 Würfel frische Backhefe (42 g)
- 250 ml Milch
- 50 g Zucker
- 2 Eier

Zutaten pro Bratvorgang:

- 3 EL Öl
- 1 Tasse Wasser
- 1 TL Salz

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 5 Min. | Gärdauer 1 Std. 45 Min. | Gardauer 25–30 Min. pro Bratvorgang

Für den Vorteig:

In einer Backschüssel einige Esslöffel Mehl, etwas Milch, den Zucker und die Hefe mit einem Schneebesen zu einem flüssigen Vorteig verrühren und mit einem Küchentuch zugedeckt 30 Minuten an einem warmen Platz gären lassen. Man kann die zugedeckte Schüssel dazu auch bei geringer Temperatur von

40–50 Grad Celsius in den Backofen stellen.

Für den Hefeteig:

Restliches Mehl, Milch und die Eier hinzugeben und mit einem Rührgerät zu einem festen Teig verrühren. Den Teig zugedeckt für 1 Stunde an einem warmen Platz gehen lassen, so dass er sich etwa verdoppelt.

Dann den Teig in der Schüssel mit der Hand kneten. Ist er noch zu flüssig, etwas Mehl hinzugeben, bis er kompakt und etwas trocken ist. Eine längliche, dicke Rolle daraus formen. Nacheinander dicke Scheiben abschneiden und diese mit den Händen zu Kugeln rollen. Ein großes Arbeitsbrett oder auch Backblech mit Mehl bestäuben und die Kugeln mit Abstand zueinander darauf legen. Mit einem Küchentuch zugedeckt an einem warmen Platz nochmals 30 Minuten gehen lassen.

Für das Braten:

Das Braten der Dampfnudeln geschieht in einer Pfanne in einer Mischung aus Öl und Wasser. Entweder mit zwei großen Pfannen mit Deckel hantieren oder die Dampfnudeln portionsweise nacheinander zubereiten und die jeweils gebratenen warmhalten. Für eine Portion der Dampfnudeln – je nach Größe der Dampfnudeln und der Pfanne etwa 3–4 Stück – Öl, dann Wasser und schließlich Salz in die Pfanne geben und alles erhitzen. Aufgegangene Teigkugeln hineingeben, dabei genügend Abstand zueinander lassen, da die Dampfnudeln stark aufgehen. Zuerst bei hoher Temperatur anbraten, dann die Dampfnudeln bei mittlerer Temperatur und gut schließendem Deckel 20 Minuten garen. Auf keinen Fall währenddessen den Deckel öffnen. Wie es der Name des Gerichts schon sagt, garen die „Dampf“-Nudeln im Wasserdampf und nehmen das Wasser fast vollständig auf. Nach 20 Minuten den Deckel abnehmen, die Dampfnudeln mit einem Pfannenwender vom Pfannenboden abheben oder -schaben und dann für eine krossere Kruste noch 5–10 Minuten ohne Deckel braten, bis auch das restliche Wasser verdampft ist. Die restliche Bratdauer hängt davon ab, wie braun man die Kruste möchte. Vor der nächsten Portion Dampfnudeln möglichst alle Reste der

Kruste und Krümel vom Pfannenboden entfernen.