

weiche Brötchen – Dinner Rolls – ideal für pikante Füllungen



Für 12 Stück :

550 gr Weizenmehl, 405er
80 gr Butter
1 TL Salz
2 TL Zucker
300 gr Milch
1 Würfel frische Hefe



Zubereitung im Thermomix :

Butter und Milch in den Mixtopf geben und 2,5 Min. / 37°C / Stufe 1 erwärmen.
Restliche Zutaten zufügen und 2 Min. / Knetstufe zu einem Teig verarbeiten.
(Ohne Thermomix sollten Butter und Milch Zimmertemperatur haben und wie gewohnt zu einem homogenen Teig verarbeitet werden.)

Den Teig in einer Schüssel mit einem Küchenhandtuch abdecken und ca. 45 Minuten gehen lassen.
Eine Auflaufform gut einfetten.

Den Teig in 12 Portionen teilen. Kleine Fladen formen, nach Belieben füllen, verschließen und mit der Naht nach unten in die Auflaufform legen.
Abgedeckt nochmals ca. 10 Minuten gehen lassen.

Backofen auf 180 °C Ober- / Unterhitze vorheizen.

Brötchen ca. 35 – 45 Minuten goldbraun backen lassen.



Die Brötchen können gefüllt werden z.B. mit : Schafskäse (mit Kräutern angemacht) , Landjäger, Salami, pikante Hackfleischzubereitung, der Phantasie sind keine Grenzen gesetzt
Verwendet man eine kleine, längliche Salami und formt das Brötchen zu einer Rolle,

schmeckt es wie „Bifi-Roll“ – nur besser !!!

Achtung : je dünner der Teig, desto kürzer die Backzeit !

Druckversion : weiche Brötchen – dinner rolls

Quelle : www.chefkoch.de

gebrannte Mandeln

Eine schöne Idee für ein „Geschenk aus der Küche“ sind diese gebrannten Mandeln.



Für zwei kleine

Tütchen :

200 gr Mandelkerne, noch mit brauner Haut

125 gr Vollrohrzucker „Mascobado“

1 TL Zimt, gemahlen

1 TL selbstgemachter Vanillezucker (oder 1 Päckchen Vanillinzucker)

1 Stich Butter

50 ml Wasser

Den Backofen auf 170°C Umluft vorheizen.

Die Mandelkerne auf einem Backblech verteilen und ca. 20 Minuten im Backofen rösten.

Ein zweites Backblech mit Backpapier belegen und zur Seite stellen. Steht nur ein Backblech zur Verfügung, dann sollte dieses nach dem Rösten unter kaltem Wasser abgespült werden, damit es schneller abkühlt.

Die übrigen Zutaten in einer Pfanne unter ständigem Rühren langsam erwärmen und aufkochen lassen. Die Mandeln dazugeben und gut mit der Karamellmasse vermischen. Wenn alle Mandeln rundherum mit einer Zuckerkruste überzogen sind, auf ein kaltes mit Backpapier belegtes Backblech schütten und sofort mit zwei Gabeln voneinander trennen.

Abkühlen lassen und anschließend in Cellophanbeutelchen füllen.



Be
im Stöbern nach schönen Etiketten für kleine Geschenke aus der Küche bin ich auf die

Seite von „jamlabelizer“ gestoßen.

Hier kann man kostenlos (nur 2 Layouts, der Rest wird gegen Zahlung einer kleinen Gebühr erst freigeschaltet) seine eigenen Label gestalten.

Selbstklebendes Photopapier (z.B. [hier](#)) und ein Farbdrucker leisten dabei wertvolle Hilfe.



WWW.KOCHEN-BASTELN.DE

Druckversion : gebrannte Mandeln

knusprige Plätzchen zum Ausstechen – ideal für Kinder

Die Vorweihnachtszeit beginnt und damit auch die gemütlichen Nachmittage, an denen gemeinsam leckere Kekse gebacken werden.

Dieser Teig ist ein altes Familienrezept einer lieben Freundin und lässt sich hervorragend verarbeiten. Er klebt nicht und Kinder können sich daran nach Herzenslust als große Plätzchenbäcker auslassen.



Fü

r ca. 4 – 5 Backbleche :

750 gr Mehl, 405

250 gr Zucker

250 gr Butter

3 Eier

2 TL selbstgemachter Vanillezucker (ansonsten 2 Päckchen Vanillinzucker)

8 gr Hirschhornsalz

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

Die Butter mit dem Zucker und dem Vanillezucker schaumig schlagen. Die Eier nacheinander unterrühren.

(Benutzt man eine Küchenmaschine sollte man den Schneebesen nun gegen den Knethaken auswechseln.)

Das gesiebte Mehl zusammen mit dem Hirschhornsalz zufügen und zu einem geschmeidigen Teig kneten lassen.

Den Teig mit den Händen zu einer großen Kugel formen und gut abgedeckt über Nacht im Kühlschrank ruhen lassen. Ca. 1,5 Stunden vor dem Verarbeiten aus dem Kühlschrank nehmen.

Den Teig in breite Scheiben schneiden, etwas mit den Händen weich kneten und auf einer leicht bemehlten Unterlage ca. 3 – 4 mm dick ausrollen.

Die ausgestochenen Plätzchen mit etwas Abstand auf ein mit Backpapier belegtes Backblech legen und ca. 13 Minuten backen.

Nach Belieben die abgekühlten Plätzchen mit Zuckerguß und Streuseln dekorieren.



Nett verpackt freuen sich auch andere über so ein Mitbringsel.



WWW.KOCHEN-BASTELN.BE

Druckversion : Knusprige Ausstechplätzchen

Vanillezucker – mit dem Thermomix

Sehr schnell gemacht, viel günstiger als gekaufte und um ein vielfaches besser als fertige Produkte.



20

0 gr Zucker

1 Vanilleschote, in drei Stücken

Den Zucker zusammen mit der Vanilleschote in ein Schraubglas geben und mindestens 3 Tage trocknen lassen.

Alles in den Mixtopf geben und **15 Sekunden / Stufe 10** pulverisieren. In einem luftdichtem Gefäß aufbewahren.

TIPP :

Ein gehäufte Teelöffel entspricht ca. 1 Päckchen Vanillinzucker

Quelle : Thermomix Rezeptwelt

Apfelkompott (mit und ohne Thermomix)

Einfach – schnell – lecker !



Fü

r 4 – 6 Portionen :

1 Kg Äpfel

1 Vanillezucker (8 gr – 10 gr)

1 Zimtstange

2 Scheiben Zitrone

1 Stich Butter

etwas Wasser

evt. Zucker, Süßstoff

Äpfel schälen, entkernen und vierteln. Alle Zutaten in einen Topf geben und nur so viel Wasser dazugeben, bis der Topfboden gerade bedeckt ist.

Deckel aufsetzen und die Äpfel weich dünsten lassen. Zitronenscheiben und Zimtstange entfernen. Mit einem Kartoffelstampfer zu Mus zerstampfen und mit Zucker oder Süßstoff abschmecken.

Heiß in sterile Twist-off Gläser füllen, fest verschließen und ca. 5 Minuten auf dem Kopf stehen lassen.

Benutzt man den Thermomix, kommen alle Zutaten in den Mixtopf und werden

10 Min. / 100 °C / Linkslauf / Sanftrührstufe gegart.

Anschließend die Zitronenscheiben sowie Zimtstange entfernen und **5 Sek. / Stufe 5** ohne Linkslauf pürieren.

Rezept drucken : Apfelkompott

Erdbeerlimes

Es ist Wochenende, die Sonne ist da und die letzten Erdbeeren leuchten süß und prall um die Wette. Die perfekte Voraussetzung für einen süffigen „sundowner“ .



Fü

r 4 – 5 Portionen :

600 g Erdbeeren

90 g Zucker

100 g Zitronensaft

120 g kaltes Wasser, mit Kohlensäure

350 g Vodka

Alle Zutaten in den Mixer /(Thermomix) geben und **(1 Min. / Stufe 10)** mixen.

Unbedingt eisgekühlt genießen. Entweder pur oder mit Sekt.

Läßt sich sehr gut vorbereiten und zum Beispiel in kleine Flaschen abgefüllt auch mit zum Picknick, Party oder spontanem Zusammensein im Garten nehmen.

Außerhalb der Erdbeerzeit – oder wenn es richtig schnell gehen muß – können auch TK Erdbeeren verwendet werden.

Quelle : Thermomix Rezeptwelt

Double Chocolate Cookies

Wieder einmal bin ich bei „Miri“ fündig geworden. Dort gibt es ein schönes Rezept für diese knusprigen Schoko-Kekse.



Fü

r ca 50 Cookies :

110 gr weiche Butter

110 gr Zucker

1 Ei

1 TL Vanilleextrakt

135 gr Mehl

30 gr Kakao

1/2 TL Backpulver

1 Prise Salz

100 gr Zartbitterschokolade, gehackt

100 gr Vollmilchschokolade oder weiße Schokolade, gehackt

Ofen auf 180 °C Ober- / Unterhitze vorheizen.

Butter und Zucker schaumig schlagen, Ei und Vanilleextrakt zufügen.

Mehl, Kakao, Salz und Backpulver mischen und unterrühren. Die gehackte Schokolade unterheben.

Mit einem TL Haselnuß große Teigstücke auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen und leicht flach drücken. Auf genügend Abstand achten !!!

Auf der mittleren Schiene ca. 10 – 12 Minuten backen.



Käse-Cracker mit schwarzem Meersalz

Das Rezept von „Feines Gemüse“ enthielt eigentlich Roquefort oder Gorgonzola. Da beides gerade nicht zur Hand war, habe ich die Cracker mit Pecorino ausprobiert und wurde nicht enttäuscht.

Das Mürbegebäck ist zart und zerfällt auf der Zunge. Das schwarze Hawaiisalz steuert das Knuspergefühl bei. Die leckere Würze verleiht dem Knabberspaß den „Chips-Effekt“

– wenn man einmal anfängt, kann man nicht mehr aufhören bis alles weg ist !



Fü

r ca. 50 Cracker :

125 gr kalte Butter

2 TL getrocknete Rosmarinnadeln

1/2 TL gefriergetrocknete Knoblauchwürfelchen

180 gr Mehl, 550

100 gr Pecorino (Parmesan, Roquefort, Gorgonzola)

evtl. etwas normales, feines Salz

schwarzes Meersalz (z.B. von Hawaii)

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

Den Pecorino fein reiben (Gorgonzola, Roquefort klein zerkrümmeln) und mit dem Mehl vermischen.

Den Rosmarin und Knoblauch in einem Mörser fein zermahlen und unter die Mehl-Käsemischung rühren. Die Butter in Stücke schneiden, zufügen und alles zusammen rasch zu einem Mürbeteig verkneten.

Man sollte den Teig abschmecken und entscheiden, ob noch etwas Salz fehlt. Je nach Käsesorte ist es schon salzig genug und zum Schluß kommt ja auch noch Meersalz

darüber. Trotzdem habe ich noch eine Messerspitze feines Salz dazugegeben und war damit sehr zufrieden.

Den Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche 2 – 3 mm dick ausrollen und Kekse ausstechen. Diese auf ein mit Backpapier belegtes Backblech legen. Etwas schwarzes Hawaiisalz darüberstreuen und leicht andrücken. Auf der mittleren Schiene ca. 15 Minuten goldgelb backen bis die Ränder leicht gebräunt sind.

Den restlichen Teig jeweils wieder verkneten und kurz in den Kühlschrank legen. Dann ist das Ausrollen und Ausstechen leichter.

Auf einem Kuchengitter auskühlen lassen.



In einer Blechdose verpackt schmecken sie auch noch nach ein paar Tagen sehr gut.

Diese Cracker passen prima zu einem Glas Wein.

Nett verpackt sind sie ein tolles Mitbringsel (vielleicht mit einer Flasche Wein dazu).

Macadamia White Chocolate und Cashew Chocolate Chip Cookies



Na

Nachdem ich die leckeren Oatmeal Chocolate Cookies von Miri bereits erfolgreich nachgebacken habe, wollte ich auch unbedingt die Macadamia White Chocolate Cookies ausprobieren.

Obwohl ich mich an das Rezept gehalten habe, sind meine Cookies optisch nicht so schön geworden wie bei Miri – aber geschmacklich sind sie wirklich lecker.

Aus einer kleinen, Walnuß großen Teigkugel sind riesige, flache Fladen geworden von ca. 12 – 15 cm Durchmesser.

Für ca. 24 große Cookies :

180 gr. Mehl

1 TL Natron

1/4 TL Salz

110 gr. weiche Butter

220 gr. feiner, weißer Zucker

1 Ei

1 TL Vanilleextrakt

125 gr. Schokolade, gehackt

100 gr. geröstete und gesalzene Nüsse, grob gehackt

Da ich persönlich weiße Schokolade gar nicht mag, wollte ich gleich eine weitere Variante probieren. Daher habe ich den Teig geteilt und

Für die Macadamie Cookies : 50 gr. gesalzene Macadamianüsse und 60 gr. weiße Schokolade untergehoben.

Für die Cashew Cookies : 50 gr. geröstete, gesalzene Cashewnüsse und 60 gr. 70% dunkle Schokolade untergehoben.

Ofen auf 180 °C Ober-/Unterhitze vorheizen.

Alle Zutaten (bis auf die Nüsse und Schokolade) zu einem Teig verarbeiten. Zum Schluß die gehackten Nüsse und die Schokolade unterheben.

Mit einem Löffel etwas Teig abstechen und mit den Händen zu einer kleinen Kugel rollen. Auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen und etwas flach drücken.

Unbedingt auf genügend Abstand achten. Sie gehen sehr auseinander.

Ca. 12 – 14 Minuten auf der mittleren Schiene backen.



www.kochen-basteln.de

e Cashew Chocolate Chip Cookies sind knusprig und durch die dunkle Schokolade etwas herber im Geschmack.



Di

e Macadamia White Chocolate Cookies sind etwas weicher und um einiges süßer.





Be

ide Varianten sind lecker. Der salzige Geschmack der Nüsse und die Süße der Schokolade harmonieren sehr gut zusammen.

Oatmeal Chocolate Cookies

Während meiner abendlichen Blog-Runde bin ich kürzlich bei „miris-kitchen“ auf diese tollen Cookies gestoßen.



Di

e Zutaten waren alle vorhanden und so habe ich mich ans Nachbacken gemacht.

Die Kekse sind zügig herzustellen und verbreiten einen wunderbaren Duft.

Der Rand ist knusprig und die Mitte saftig weich. Durch die Haferflocken hat man auch ein bisschen „Biß“

Für ca. 20 Stück :

110 gr. weiche Butter

110 gr. Zucker (ich habe Mascobado verwendet)

1 Ei

1 TL Vanilleextrakt

120 gr. Mehl (ich habe Instant Mehl genommen)

1/2 TL Natron

1/2 TL Backpulver

1/2 TL Salz

130 gr. Haferflocken, kernige

100 gr Zartbitterschokolade, klein gehackt

Backofen auf 180 °C vorheizen.

Die Butter mit dem Zucker schaumig rühren. Ei und Vanilleextrakt zufügen.

Das Mehl mit Backpulver, Natron und Salz mischen. Unter die Buttermasse rühren.

Haferflocken und klein gehackte Schokolade unterheben.

Mit einem Eßlöffel Teig abstechen und zu einer kleinen Kugel formen. Diese Kugel auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech legen und etwas flach drücken. Dabei genügend Abstand lassen, da die Cookies ziemlich auseinander gehen.

Für ca. 10 – 12 Minuten auf der mittleren Schiene backen.



Mi

ch haben diese Cookies an einen Urlaubsaufenthalt in Florida erinnert. Dort habe ich vor vielen Jahren in einem kleinen privaten Hotel übernachtet, dass von zwei alten Damen geführt wurde. Sie haben jeden Nachmittag für ihre Gäste frische Cookies gebacken und liebevoll dekoriert in einem kleinem Körbchen auf's Zimmer gestellt.