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

Schokoladen-Dessert-Creme Thermomix

Wieder einmal habe ich beim Stöbern auf Marias Blog „Ich bin dann mal kurz in der Küche“ ein tolles Rezept gefunden. Ihre Einleitung war so schön geschrieben, dass mich der Wunsch nach einem Becher lauwarmen Schokoladenpudding in die Küche trieb.

Alle Zutaten waren vorhanden und es ließ sich problemlos auch mit dem Thermomix zubereiten.



<u>Für 4 kleine Gläser oder Espressotassen :</u>

75 gr Edelbitter mild 70% (z.B. von Lindt)

125 gr Milch

125 gr Sahne

2 EL Zucker

1 TL selbstgemachter Vanillezucker

1 TL Kakaopulver

15 gr. Speisestärke (z.B. Mondamin)

Die Schokolade in grobe Stücke brechen und im Mixtopf ***5 Sekunden / Stufe 10*** zerkleinern.

Sahne und die Hälfte der Milch dazugeben und die Schokolade darin ***2,5 Minuten / 90°C / Stufe 2*** auflösen lassen.

Die restlichen trockenen Zutaten vermischen und mit der übrigen Milch verrühren. Dem Schokoladengemisch zufügen und ***6 Minuten / 100°C / Stufe 3*** kochen lassen.

Die Masse sollte nun eine noch fließfähige Pudding Konsistenz haben und in kleine Gläser oder Espressotassen gefüllt werden.

Abkühlen lassen und über Nacht abgedeckt in den Kühlschrank stellen.

Die Schokoladencreme ist am nächsten Tag stichfest und zergeht zartschmelzend auf der Zunge. Da sie jedoch auch sehr gehaltvoll ist, reicht eine kleine Portion als Dessert gut aus.

Als Variante könnte ich mir einige Verfeinerungen auch gut vorstellen :

etwas Cointreau, eine Prise frisch geriebene Tonkabohne, etwas Instant Espressopulver, eine Prise Fleur de Sel oder etwas Rum

Den warmen Schokoladenpudding direkt zu genießen ist allerdings auch nicht zu verachten und wie von Maria beschrieben *„Soulfood par excellence“* . Da reichte die Menge nur für zwei Portionen !!!



Rezept drucken : Zartschmelzende Schokoladen-Dessert-Creme

Frappuccino – aus dem Thermomix



Auch wenn es naß

und kalt ist ….. eigentlich haben wir doch Sommer.

Die wenigen Sonnenstrahlen, die es heute durch die grauen Wolken geschafft haben mußten dann reichen, um endlich dieses Rezept auszuprobieren.

Zugegeben, ich war sehr skeptisch. Bisher habe ich schließlich richtigen Kaffee zubereitet, abkühlen lassen, um ihn dann mit Vanilleeis und einem Schuß Kaffeelikör aufzupeppen.

Diese neue Variante ist aber dank der enormen Mixkraft vom „Wunderkessel“ so dick und cremig wie ein reichhaltiges Milchshake. Der Geschmack kommt absolut an die Frappuccinos der bekannten Kaffee-Ketten heran.

Ein anderer starker Mixer wird bestimmt auch ein tolles Ergebnis hervorbringen.

Für 3 Gläser :

70 gr Zucker

3 EL löslicher Kaffee

250 gr Eiswürfel

500 gr Milch

Zucker und Kaffeepulver ***10 Sekunden / Stufe 10*** pulverisieren. Unbedingt den Meßbecher aufsetzen – es staubt !

Eiswürfel zugeben und ***20 Sekunden / Stufe 10*** zerkleinern.

Milch einfüllen und ***15 Sekunden / Stufe 6*** schaumig schlagen.

Wer mag könnte zusammen mit der Milch auch noch einen guten Schuß von seinem Lieblingskaffeesirup hinzufügen.



Milchreis – aus dem Thermomix



Me

in neues, liebstes Küchengerät ist eingetroffen und ich mußte es gleich (ohne vorherige Einweisung !) mit etwas Unkompliziertem einweihen.

Zum Glück lag auch ein Buch mit Basisrezepten bei und so war schnell ein Grundrezept für eine große Schüssel „Soulfood“ gefunden.

Natürlich lassen sich die Thermomix-Rezepte auch auf herkömmlich Weise zubereiten. Aber so ist es unschlagbar komfortabel !!!

Da der Thermomix über eine integrierte Waage verfügt und die Zutaten direkt in den Mixtopf gefüllt und gewogen werden, sind auch die Flüssigkeitsangaben in Gramm angegeben.

Für ca. 4 Portionen :

1000 gr Milch

50 gr Zucker

1 Pä. Vanillezucker (oder Vanilleschote + ausgekratzes Mark)

1 Prise Salz

230 gr Milchreis

Milch, Zucker, Vanillezucker und Salz in den Mixtopf geben und ***8 Minuten/100°C/Stufe 1*** mit aufgesetztem Messbecher aufkochen lassen.

Den Milchreis zufügen und ***30 Minuten/90°C/Linkslauf/Stufe 1*** ohne Messbecher garen lassen.

Danach den Milchreis in eine Schüssel umfüllen und noch 15 Minuten ausquellen lassen.


www.kochen-basteln.de

Café Latte Eiscreme

Wer – so wie ich – Kaffee auch in Kuchen, Schokolade und anderen Leckereien mag, wird dieses Eis lieben.



Entdeckt habe ich das Rezept bei „bakingbites“ . Da ich glücklicherweise auch „cups“ (amerikanische Messbecher) habe, brauchte ich gar nicht lange umrechnen. Stattdessen habe ich die Cups befüllt und entsprechend gewogen bzw. in einen Meßbecher umgefüllt.

Für ca. 1 Liter fertige Eiscreme :

350 ml Vollmilch

350 ml Schlagsahne

150 gr. Zucker

20 gr Espresso- oder Kaffeebohnen (alternativ Instantpulver)

1 1/2 TL Vanilleextrakt

Die Kaffebohnen grob mahlen (im Blitzhacker oder mit einem Mörser) und mit der Sahne vermischen. Langsam zum Kochen bringen. Topf von der Platte ziehen und ca. 5 Minuten ziehen lassen.

Die Kaffesahne durch ein feines Sieb abgießen (z.B. in ein großes Glas, Messbecher,etc).

(Benutzt man löslichen Kaffee entfällt dieser Schritt. Das Instantpulver wird dann lediglich in die Flüssigkeiten eingerührt und mit erwärmt.)

Milch und Zucker in den Topf geben und so lange unter Rühren erhitzen, bis sich der Zucker gelöst hat. Kaffeesahne zufügen.

Topf zur Seite stellen, Vanilleextrakt einrühren und die Masse auf Raumtemperatur abkühlen lassen. Anschließend in die Eismaschine füllen.

Das Eis war nach 50 Minuten in der (Kompressor) Eismaschine noch nicht richtig fest. Daher habe ich es über Nacht im Gefierfach stehen lassen – perfekt !!!

Es schmeckt so lecker, cremig nach gutem Kaffee – man kann gar nicht aufhören es auf der Zunge zergehen zu lassen.