Brötchen

Das Grundrezept für Brötchen. In Hamburg nennt man sie übrigens Rundstücke. Dieses Mal mit Milch zubereitet. Und nicht mit Wasser wie das bisherige Rezept zu Schrippen.

Leckere Brötchen

Zutaten für 6 Brötchen:

- 250 g Mehl
- 150 ml Milch
- 10 g Hefe
- 1/2 TL Salz
- 1/2 TL Zucker

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 5 Min. | Wartezeit 1 1/2 Stdn. | Backzeit 30 Min. bei 180 °C Umluft

Zubereitung:

Warme Milch in eine Schale geben. Hefe in der Milch auflösen.

Mehl in eine Backschüssel geben. Eine Mulde im Mehl bilden. Hefemilch hineingeben. Salz und Zucker dazugeben. Alles miteinander vermischen und gut durchkneten. Zugedeckt an einem warmen Ort 1 Stunde gehen lassen.

Backpapier auf ein Backblech geben. Teig in 6 kleine Teile zerteilen, diese jeweils zu einer Kugel rollen und auf das Backblech legen. Mit dem Messer längs einschneiden. Nochmals mit einem Küchenhandtuch zugedeckt 30 Minuten gehen lassen.

Backblech die oben angegebene Dauer auf mittlerer Ebene 30 Minuten in den Backofen geben.

Herausnehmen und Brötchen abkühlen lassen.

Servieren. Guten Appetit!

Pikante Dampfnudeln

Lecker, kross und knusprig

Ich habe schon einige Rezepte zur Zubereitung von pikanten Dampfnudeln in meinem Foodblog veröffentlicht. Aber da das letzte Rezept nur für pikante Dampfnudeln – und nicht als Beilage zu einem deftigen Gericht oder als Dessert – schon Jahre zurückliegt, veröffentliche ich dieses Rezept doch immer wieder gern, um es in Erinnerung zu rufen. Und Ihnen zu empfehlen.

Das Rezept ist original von meiner Mutter. Und sie hat es von ihrer Mutter, meiner Großmutter mütterlicherseits. Meine Mutter würde heute nicht mehr viel dazu sagen, wenn ich ihr erzählen würde, ich habe pikante Dampfnudeln nach ihrem Rezept zubereitet. Sie ist mit mittlerweile 95 Jahren mit Demenz ein Pflegefall in einem Pflegeheim in Mannheim und kann manchmal nur noch stammeln und stottern. Sie hat nur wenige lichte Momente, wenn ich ihr am Telefon von bevorstehenden Fussballspielen im DFB-Pokal oder der Nationalmannschaft erzähle, die sie immer gerne schaut. Vielleicht hätte sie auch einen solch lichten Moment, wenn sie das Wort „Dampfnudeln“

und „Rezept“ von mir hören würde.

Ich habe Dampfnudeln in meiner Kindheit und Jugend immer gerne gegessen, sie haben mir immer geschmeckt und ganz besonders natürlich die krosse, knusprige Kruste am Boden, die gern auch einige schwarze, verkohlte Stellen haben darf. Beim Essen dieser Dampfnudeln bin ich nach dem Rat meines schon verstorbenen Vaters verfahren, der mir in meiner Kindheit immer empfahl, wenn noch Dampfnudeln übrig waren und wir sie nicht mehr essen konnten, einfach den salzigen, knusprigen Boden abzubrechen und nur diesen zu verspeisen. Auf den Hefeteig der Dampfnudeln konnte man auch mal verzichten.

Ich liste hier noch einmal die Zutaten für die Zubereitung von 4 Dampfnudeln für eine Person auf, da ich die Dampfnudeln einmal allein gegessen habe. Und 4 Dampfnudeln sind für eine Person wahrlich eine ganze Menge. Aber ansonsten verweise ich für die Zubereitung auf mein Grundrezept für die Zubereitung von pikanten Dampfnudeln. In diesem steht alles für die Zubereitung. Und es ist so gut und einfach beschrieben, wie ich es hier auch nicht besser könnte.

Schön im Dampf gegart

Zutaten (4 Dampfnudeln):

Für den Hefeteig:

- 250 g Mehl
- 20 g Hefe (1/2 Würfel)
- 125 g Milch
- 25 g Zucker
- 1 Ei

Für die Zubereitung:

- 3 EL Öl
- 1/2 Tasse Wasser
- 1 TL Salz

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit (zum Gehenlassen des Hefeteigs) 2 Stdn. | Garzeit 20–25 Min.

Zubereitung:

Grundrezept

Hefezopf

Ich habe schon einige Rezepte zur Zubereitung eines Hefezopfes im Foodblog veröffentlicht. Dieses Rezept veröffentliche ich jedoch auch, denn es ist das erste Rezept, bei dem ich mangels Milch für die Zubereitung Wasser verwende. Aber ein Pizzateig wird ja auch mit Hefe und Wasser zubereitet, nicht mit Milch.

Einfach und lecker

Zutaten:

- 500 g Mehl

- 75 g Zucker
- 1 TL Salz
- 250 g Wasser
- 25 g Hefe
- eine Portion gehackte Mandeln

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 3 Stdn. | Backzeit 30 Min. bei 170 °C Umluft

Zubereitung:

Wasser in einem Topf auf dem Herd lauwarm erhitzen und Hefe darin auflösen.

Zucker und Salz vermischen. Wasser mit der Hefe dazugeben und alles verrühren. Mehl dazugeben und nochmals gut vermischen. Mit der Hand gut verkneten. Teig zu einer Kugel formen, in eine Schüssel geben, zudecken und 3 Stunden an einem warmen Ort gehen lassen.

Teig nochmals durchkneten. Aus dem Teig zwei dicke, längliche Stränge formen und rollen. Backpapier auf ein Backblech legen. Stränge nebeneinander legen und einen Zopf daraus bilden bzw. wickeln. Zugedeckt nochmals 30 Minuten an einem warmen Ort gehen lassen.

Wenn Sie ein Ei vorrätig haben, verquirlen Sie es in einer Schale und bestreichen Sie mit dem Backpinsel die Oberseite des Hefezopfes damit, bevor Sie dann die Mandeln draufgeben.

Eine Portion gehackte Mandeln auf die Oberfläche des Hefezopfes geben und festdrücken.

Hefezopf auf dem Backblech die oben angegebene Zeit auf mittlerer Ebene im Backofen backen.

Herausnehmen und abkühlen lassen.

Stückweise anschneiden und servieren. Guten Appetit!

Schrippen

Leckere, frisch gebackene Schrippen

Ich wollte ein Lachstatar zubereiten.

Jedoch hatte ich kein Brot als Beilage zuhause.

Und irgend etwas zu Beißen muss man ja zu einem Tatar anbieten.

Also, selbst ist der Mann. Und ich entschied mich, einfach und schnell einige frische Schrippen zuzubereiten.

Abgesehen davon, dass der Teig ein Hefeteig ist und somit einige Zeit gehen muss, sind Schrippen einfach und schnell zubereitet und gebacken.

Der Teig besteht aus Mehl, Wasser und Hefe.

Und er wird gewürzt mit etwas Salz und Zucker.

Fertig. Mehr nicht.

Die Schrippen gelingen gut und sind sehr schmackhaft.

Der Einfachheit halber nehme ich dieses Rezept zu meinen Grundrezepten hinzu.

Für 4 Schrippen

- 250 g Mehl
- 150 ml Wasser
- 8 g Hefe
- 1/2 TL Salz
- 1/2 TL Zucker

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 5 Min. | Wartezeit 1 1/2 Stdn. | Backzeit 30 Min.

Hefe im Wasser auflösen.

Mehl in eine Schüssel geben. Eine Mulde im Mehl bilden.

Hefewasser hineingeben.

Salz und Zucker dazugeben.

Alles miteinander vermischen und gut durchkneten.

Zugedeckt an einem warmen Ort 1 Stunde gehen lassen.

Backpapier auf ein Backblech geben.

Teig in vier kleine Teile zerteilen, diese zu einer Kugel rollen und auf das Backblech legen. Mit dem Messer längs einschneiden.

Nochmals mit einem Küchenhandtuch zugedeckt 30 Minuten gehen lassen.

Backofen auf 230 Grad Celsius Ober-/Unterhitze erhitzen.

Backblech auf mittlerer Ebene 30 Minuten in den Backofen geben.

Herausnehmen und Schrippen gut abkühlen lassen.

Servieren. Guten Appetit!

Franzbrötchen

Mein erster Versuch

Ein Franzbrötchen ist eine regionale, Hamburger Spezialität. Es ist ein aus Plunderteig bestehendes süßes Feingebäck. Und wird mit Zucker und Zimt gefüllt. Es wird häufig zum nachmittäglichen Kaffee oder auch zum Frühstück gereicht. Die Verbreitung des Franzbrötchens beschränkte sich auf die Großregion Hamburg. Seit Anfang des 21. Jahrhunderts sind jedoch Franzbrötchen in verschiedenen Varianten auch in anderen Städten Deutschlands bekannt.

Franzbrötchen gibt es in Variationen auch mit Rosinen, Streuseln, Schokoladenstückchen, Marzipan, Mohn oder Kürbiskernen.

Der Name stammt möglicherweise aus der Hamburger Franzosenzeit (1806–1814). Es gab damals einer Überlieferung zufolge ein längliches Franzbrot, das dem Baguette ähnlich war. Ein Hamburger Bäcker soll demnach ein solches Franzbrot in einer Pfanne mit Öl gebraten haben. Das heutige Franzbrötchen soll daraus entstanden sein.

Anyway, egal, woher das Franzbrötchen auch stammt, es ist ein leckeres Feingebäck mit Zucker und Zimt, schmeckt zum Frühstück, zum nachmittäglichen Kaffee oder auch einfach zwischendurch aus der Hand als kleine Süßigkeit gegessen hervorragend.

Dies ist das erste Rezept, das ich aus dem Kochbuch „Einfach, günstig und lecker kochen! Nr. 2“ der Hamburger Tafel e.V. in Zusammenarbeit mit dem Großmarkt Hamburg entnommen habe. Und hier nachbacke. Es stammt aus dem Kapitel „Hummel, Hummel! – Hamburger Küche“, das fünf Rezepte zu regionalen Hamburger Spezialitäten enthält.

[amd-zlrecipe-recipe:1197]

Hefezopf

Jetzt habe ich passend zum Wochenende einen Hefezopf gebacken. Für das Frühstück zum Kaffee und zum nachmittäglichen Kaffeetrinken.

Ich habe schon einige Rezepte für Hefezopf in meinem Foddblog veröffentlicht. Alle hatten aber als Zutat auch Eier enthalten.

Auch in diversen Backbüchern, in denen ich nachschaute, waren immer auch 1–2 Eier aufgelistet.

Nun, ich hatte keine Eier mehr vorrätig. Aber alle anderen Zuaten für einen Hefezopf.

Und ich dachte mir, das sollte doch eigentlich auch ohne Eier für Bindung klappen. Denn mit der Hefe gärt und treibt das

Mehl, das mit Zucker und Milch vermischt wird, kräftig. Und die Hefe sollte auch binden.

Denn schließlich werden ein Hefeteig für Tartes oder für Hefebrötchen auch ohne Eier zubereitet.

Also habe ich den Hefezopf in dieser beschrieben Weise zubereitet. Und siehe da, wie erwartet, es klappte. Und ich habeeinen wunderbaren, sehr schmackhaften Hefezopf gebacken.

Nun gut, ein Ei könnte man doch gebrauchen, denn man könnte den Hefezopf durchaus nach dem Backen mit etwas Eiweiß bestreichen, damit er eine glänzende Oberfläche bekommt und einfach schön aussieht. Aber es geht auch ohne dies.

[amd-zlrecipe-recipe:354]

Dampfnudeln

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 dichtschließendem 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.