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]

Arme Ritter mit Kumquats-Kompott

Arme Ritter sind ein einfaches Dessert, das man aber auch als Vorspeise essen kann.

Sie sind sehr schnell zubereitet.

Am einfachsten bereitet man eine Eiermilch zu, wie man sie auch beim Pfannkuchen verwendet, nur lässt man eben das Mehl weg.

Das Rezept stammt aus dem 30-jährigen Krieg, in dem dieses

Gericht als Notessen zubereitet wurde und auch der veramte Adel sich damit zufrieden geben musste. Es wurden einfach Eier über alten Brötchen aufgeschlagen und diese dann in Fett gebacken.

Heutzutage verwendet man für Arme Ritter eine leckere Eiermilch.

Ich bereite diese Arme Ritter mit einem leckeren Kompott aus frischen Kumquats zu. Ich schneide diese klein, brate sie kurz in Butter an, gare sie dann in Weißwein und süße mit etwas Zucker.

Das Kompott ist extrem lecker und passt sehr gut zu den Armen Rittern.

Dieses einfache Gericht Arme Ritter erfreut sich übrigens internationaler Beliebtheit. In Amerika nennt es sich French Toast, in Russland heißt es Grenki. Die Zubereitung in den verschiedenen Ländern variiert allerdings. In Portugal gibt man zu Rabanadas auch Portwein hinzu und in Ungarn werden arme Ritter, die hier Bundáskenyér heißen, salzig zubereitet.

Mein Rat: Statt Toastbrotscheiben eignen sich auch Weißbrot oder Brötchen – sowohl frisch als auch altbacken.

[amd-zlrecipe-recipe:1057]

Putenoberkeule in Orangen-

Sauce mit Penne Rigate

Eine Putenoberkeule. Mit Pasta als Beilage.

Dieses Mal gegart in einer Orangen-Sauce. Verfeinert mit einem Schuss Weißwein.

Ich würze die Orangen-Sauce mit Steranis, Piment und Zimt. Und zusätzlich mit Salz, Pfeffer und Zucker.

Eine Abwechslung zu den üblichen dunklen Braten-Saucen oder reinen Wein-Saucen.

Die Orangen-Sauce hat nach dem Garen der Putenoberkeule einen angenehmen, leicht fruchtigen Geschmack.

[amd-zlrecipe-recipe:959]

Apfelkuchen

Ein wirklich einfaches Rezept für einen Kuchen.

Man benötigt vier Dinge. Mürbeteig, Äpfel, Zimt und Puderzucker.

Man kann den Kuchen noch verfeinern. Entweder säuert man die Apfelspalten mit Zitronen- oder Limettensaft. Oder man gibt Streusel auf die Apfelspalten in der Backform, um einen gedeckten Apfelkuchen zu erhalten. Oder man macht kurzerhand aus dem Kuchen eine Tarte und gibt eine Füllmasse mit Eierstich – also Eier und Schlagsahne – auf die Apfelspalten.

Fertig ist ein leckerer Kuchen, der jedes Wochenende versüßt.

[amd-zlrecipe-recipe:867]

Milchreis

Ein kleines Leckerli nach dem Abendessen vor dem Fernseher.

Es tut sehr gut, abends ein kleines süßes Leckerli zum Abrunden des Abends und sozusagen zum Schließen des Magens zu essen. Ich habe mich schon den ganzen Abend darauf gefreut.

Ich gare den Milchreis in Milch. Und würze ihn mit gemahlenem Sternanis und Nelken und mit Zimt und Muskat. Dazu noch etwas Zucker.

Beim Garen des Milchreises in Milch immer gut umrühren, denn Milchreis brennt beim Garen sonst recht gerne am Topfboden an.

[amd-zlrecipe-recipe:476]

Milchreis mit Minze und Walnuss-Eis

Ich bereite eine Dessert zu.

Beim Milchreis entschied ich mich spontan, ihn nicht in Milch zu garen, sondern in Orangen-Limonade. Daher hat er auch seine leicht orange Färbung.

Bei den Gewürzen entschied ich mich spontan für die folgenden: Zucker, Ingwer, Zimt und Muskat.

Im Nachinein hätte ich sogar noch eine Prise frisch gemahlenen, schwarzen Pfeffer hinzugeben können, das hätte auch gepasst.

Und ich entschied mich noch dazu, frische, kleingewiegte Minze hinzuzugeben.

Kuzr vor dem Servieren kam ich noch spontan auf die Idee, dass sogar eine Kugel Walnuss-Eis zu dem abgekühlten Milchreis passt.

Das Dessert schmeckt sehr gut. Leicht nach Minze. Und nach den verwendeten Gewürzen. Und das Eis passt wirklich sehr gut dazu.

[amd-zlrecipe-recipe:441]

Schweinefilet mit Fenchel-Stampf

Ich bereite ein leckeres Schweine-Filet in einer Weißwein-Sauce zu.

Dazu gibt es Fenchel-Stampf.

Beim Zubereiten des Fenchel-Stampfs entschied ich mich spontan

für diese Gewürze: Ingwer, Zimt, Zucker und Salz.

Es ergibt ein sehr wohlschmeckendes und feines Stampf.

Wer möchte, behält das Fenchel-Grün zurück, wiegt es klein und gibt es vor dem Servieren zum Garnieren über das Gericht.

Ich brate das Schweinefilet jeweils 5 Minuten auf beiden Seiten an und lasse es dann noch in der heißen Pfanne etwas nachgaren. Es gelingt dadurch ein medium gegartes, leckeres Filet.

Beim Filet entschied ich mich spontan nur für Salz und Pfeffer.

Das Weißwein-Sößchen bilde ich aus einem Schuss Riesling, mit dem ich das Filet ablösche. Ich gebe das Sößchen vor dem Servieren über das in Scheiben geschnittene Filet.

[amd-zlrecipe-recipe:438]

Apfel-Tarte

[Spider_Single_Video track="11″ theme_id="2″ priority="1″]

Passend zum Wochenende bereite ich eine Apfel-Tarte für eine Person zu. Damit ich am Sonntag zum Frühstück und zum nachmittäglichen Kaffeetrinken einen Kuchen habe.

Ich mache es mir diesmal sehr einfach und verwende für die Tarte einfach die Hälfte eines fertigen Flammkuchen-Teigs aus der Packung. Dies ist zwar ein industriell gefertigtes Produkt, ein Hefeteig, ausgerollt auf Backpapier, dann zusammengerollt in einer Packung. Aber wenn man sich schnell

und unkompliziert eine Tarte zubereiten will, kann man schon einmal auf solch ein Produkt zurückgreifen.

Ich verstreiche auf dem Hefeteig etwas Schmand. Darauf gebe ich drei in Apfelspalten zerteilte Äpfel. Und würze die Tarte mit etwas Zimt.

[amd-zlrecipe-recipe:21]

Gewürzkuchen

Sehr saftig, und ein herrlich aromatischer Duft

Ein einfach zuzubereitender Kuchen. Aber sehr schmackhaft und aromatisch.

Man verwendet einfach das Grundrezept für Rührkuchen. Und mischt viele Gewürze unter, die für eine Süßspeise oder einen Kuchen geeignet sind und die man vorrätig hat. Ich habe insgesamt neun Gewürze verwendet. Beim gebackenen Kuchen schmeckt kein einzelnes Gewürz hervor, sondern der Kuchen hat nur einen herrlich aromatischen Duft.

Mein Rat: Vanilleschotenhälfte verwenden, um selbst zubereiteten Vanillezucker zuzubereiten. Längs halbierte Vanillehälfte längs in ein kleines Vorratsglas geben, Zucker darüber geben, zuschrauben und einige Tage ziehen lassen.

Zutaten:

Für den Rührkuchen:

- Grundrezept

Für die Gewürze:

- 1/2 TL Fenchelsamen
- 1/2 TL weiße Pfefferkörner
- 1/4 Sternanis
- 6 Pimentkörner
- 3 Gewürznelken
- 1/2 TL Muskat
- 1/2 TL Zimt
- 1/2 TL Anis
- 1 Vanilleschote

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 15 Min. | Backzeit 60 Min.

Backofen auf 180 Grad Celsius Umluft erhitzen.

Kranz-Backform einfetten.

Fenchelsamen, Pfefferkörner, Sternanis, Piment und Gewürznelken in einen Mörser geben und gut fein mörsern. Vanillehälfte längs halbieren und Vanillemark mit dem Messer heraus kratzen.

Gewürze zu dem Rührteig geben und gut verrühren.

Rürhteig in die Backform geben und mit dem Backlöffel gut verteilen und verstreichen.

Bakcform auf mittlerer Ebene für 60 Minuten in den Backofen geben.

Bakcform herausnehmen.

Rand der Kranz-Backform lösen. Kuchen vorsichtig auf ein Kuchengitter stürzen und gut abkühlen lassen.

Apfelkuchen

Leckerer Kuchen

Dieses Mal experimentiere ich, denn meines Wissens habe ich

den Apfelkuchen in dieser Form noch nicht gebacken.

Ich wähle als Teig einen Hefeteig, der gelingt immer.

Dann gebe ich 1 kg Äpfel, das sind 6 Stück, in Spalten geschnitten in zwei Kreisen auf den Hefeteig.

Ich würze mit Zimt.

Und gebe am Schluss noch Schmand in großen Klecksen auf die Äpfel. So richtig gut verteilen und verstreichen lässt sich der Schmand auf den Äpfeln nicht.

Ich gebe dem Kuchen eine Backzeit und Temperatur wie einer Tarte, das reicht aus.

Zutaten:
Für den Hefeteig:

- Grundrezept

Für die Füllung:

- 1 kg Äpfel (6 Stück)
- 1 Zitrone
- Zimt
- 200 g Schmand

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 15 Min. | Backzeit 40 Min.

Backofen auf 180 ºC Umluft erhitezn.

Spring-Backform einfetten.

Stiele der Äpfel entfernen, Äpfel schälen und in dünne Spalten schneiden. Auf einen Teller geben und mit dem Saft einerZitrone beträufeln.

Hefeteig in die Spring-Backform geben, ausdrücken und einen 2–3 cm hohen Rand ausziehen.

Apfelspalten quer in zwei Kreisen innen und außen auf den

Hefeteigboden legen. Mit Zimt würzen. Schmand in großen Klecksen über die Äpfel geben und mit dem Backlöffel etwas verstreichen.

Backformmauf mittlerer Ebene für 40 Minuten in den Backofen geben.

Backform herausnehmen, Rand der Spring-Backform lösen, Kuchen vom Boden der Backform auf ein Kuchengitter geben und abkühlen lassen. Der Kuchen schmeckt auch lauwarm sehr gut.

Nudel-Preiselbeeren-Tarte

Das nächste Mal mit mehr Preiselbeeren …

Da man Pasta auch süß zubereiten kann, kann man mit Pasta auch eine Tarte backen. Und ich bereite keine süß-pikante Tarte zu, sondern eine süße Tarte, da ich noch Wildpreiselbeeren und Honig hinzugebe.

Als Pasta verwende ich frische Eierspätzle, die ich nur kurz in kochendem Wasser gare.

Für Aroma kommt das Innere einer Vanilleschote hinzu.

Mein Rat: Die Vanilleschote nicht wegwerfen, sondern quer halbieren, in ein schönes Vorratsglas mit Deckel geben, mit Zucker auffüllen und aromatischen Vanillezucker für die weitere Verwendung beim Backen herstellen.

Beim ersten Probieren der Tarte stelle ich fest, dass der Honig ihr ein schönes Aroma gibt. Dies wird durch das Vanillemark noch abgerundet. Aber bei einer weiteren Zubereitung eignen sich vermutlich kleine, also Suppennudeln besser für die Tarte – die Eierspätzle sind da etwas zu grob.

Zutaten:

Für den Hefeteig:

- Grundrezept

Für die Füllung:

- 5 Eier
- 200 ml Sahne
- 500 g frische Eierspätzle
- 200 g Wildpreiselbeeren
- 2 EL Honig
- 1 Vanilleschote

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 15 Min. | Backzeit 40 Min.

Wasser in einem Topf erhitzen und Eierspätzle nach Anleitung garen. Mit dem Schaumlöffel herausheben und in eine Schüssel geben.

Vanilleschote auf einem Schneidebrett längs aufschneiden, das Mark herausschaben und in eine Rührschüssel geben.

Backofen auf 180 ºC Umluft erhitzen.

Eier aufschlagen und in die Rührschüssel dazugeben. Sahne dazugeben. Mit dem Schneebesen sehr gut verrühren, damit sich auch das Vanillemark verteilt. Eierspätzle dazugeben. Dann Preiselbeeren. Schließlich noch Honig. Alles sehr gut mit dem Backlöffel verrühren.

Füllung in den Tarteboden in der Spring-Backform geben und verteilen. Backform auf mittlerer Ebene für 40 Minuten in den Backofen geben.

Schöne Tarte

Backform herausnehmen und auf ein Kuchengitter geben. Rand der Spring-Backform lösen. Tarte vorsichtig vom Backform-Boden auf das Kuchengitter geben. 1–2 Stunden gut erkalten lassen.

Pudding-Kuchen

Erinnert ein wenig an einen Käsekuchen …

Dieser Kuchen ist ein Experiment. Ich hatte noch Puddingpulver übrig und wollte es für einen Kuchen verarbeiten. Aber nicht mit Quark wie für einen Käsekuchen. Sondern eben in einer anderen Weise.

Ich musste jedoch feststellen, dass ich nicht wie erwartet 2 Päckchen Vanillepudding für 1 l Milch vorrätig hatte, sondern nur noch eines. Und auch nur einen ½ l Milch. Also musste ich noch für etwas Masse sorgen, sonst hätte der Kuchen nur eine dünne Tarte ergeben. Ich entschied mich, Datteln und Rosinen

zu pürieren und unterzumischen. Und dazu noch Eiweiß unterzuheben, das ja auch Masse ergibt. Zimt und Kardamom sorgen für etwas Würze. Und Weinbrand für ein schönes Aroma.

Auch beim Mürbeteig, den ich zubereiten wollte, musste ich variieren. Ich hatte zu wenig Butter vorrätig. Also entschied ich mich, ein zusätzliches Ei hinzuzugeben, das ja auch für Bindung sorgt.

Um das Ergebnis vorwegzunehmen, der Kuchen schmeckt wie Pudding mit … Kuchenteig – locker und luftig. Wie man auf dem Foto sieht, scheint sich die gut verrührte Füllung in drei Schichten abzusetzen. Unten die schwereren Datteln und Rosinen, darüber der Pudding und oben der Eischnee. Und backt man den Kuchen fünf Minuten weniger, ist er sicherlich auch fertig gebacken, aber ein wenig hellbrauner.

Zutaten:

Für den Teig:

- 250 g Mehl
- 80 g Zucker
- 90 g Butter
- 2 Eier
- ½ TL Backpulver
- Salz

Für die Füllung:

- 500 ml Milch
- 4 Eier
- 90 g Datteln ohne Kern
- 90 g Rosinen
- 1 Päckchen Vanillepudding
- 1 Päckchen Vanillinzucker
- 4 cl Weinbrand
- 1 TL Zimt
- 4 Kardamomkapseln

- Butter

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 15 Min. | Ruhezeit 30 Min. | Backzeit 50 Min.

Mehl, Zucker, Butter, Eier, Backpulver und eine Prise Salz in eine Rührschüssel geben und mit dem Rührgerät einige Minuten gut verrühren. Dann den Teig mit der Hand in der Rührschüssel noch etwas verkneten. Für 30 Minuten in den Kühlschrank geben.

Dattel und Rosinen kleinschneiden. In eine hohe, schmale Rührschüssel geben. Eier trennen, Eigelbe zu den Datteln und Rosinen geben, Eiweiße in eine Schüssel. Weinbrand zur Dattel-Rosinen-Eigelb-Mischung geben und alles mit dem Pürierstab fein pürieren. In eine große Rührschüssel geben. Kerne aus den Kardamomkapseln entnehmen und im Mörser fein mörsern. Milch, Puddingpulver, Vanillinzucker, Zimt und Kardamom hinzugeben. Alles mit dem Rührgerät gut verrühren. Eiweiße in die gereinigte hohe, schmale Rührschüssel geben und mit dem Rührgerät zu Eischnee rühren. Mit dem Backlöffel vorsichtig unter die Kuchenmasse heben.

Leckerer Kuchen …

Eine Springform mit Butter einfetten. Backofen auf 180 ºC Umluft erhitzen. Kuchenteig aus dem Kühlschrank nehmen und in der Backform mit der Hand ausdrücken, so dass Boden und ein etwa 4–5 cm hoher Rand belegt ist. Kuchenmasse hineinfüllen. Für 50 Minuten auf mittlerer Ebene in den Backofen geben. Dann herausnehmen, Kuchen aus der Springform nehmen, auf ein Kuchengitter geben und abkühlen lassen.

Apfel-Rosinen-Kuchen

Leckerer, saftiger Kuchen

Das Sonntagsfrühstück steht bevor. Also Zeit für einen Kuchen. Bei diesem Kuchen habe ich das erste Mal experimentiert. Ich recherchierte nach einem Rosinenkuchen und fand ein Rezept für einen Apfel-Rosinen-Kuchen. Da ich auch noch Äpfel vorrätig hatte, die ich verwerten wollte, bot sich dieser Kuchen an. Aber einige der Zutaten dazu hatte ich nicht vorrätig.

Also überlegte ich schnell, einen Rührkuchen mit kleingeschnittenen Äpfeln und Rosinen zuzubereiten. Beim versunkenen Apfelkuchen hatte mich überzeugt, Eier zu trennen und Eischnee unter den Rührteig zu heben. Den Apfel habe ich recht klein geschnitten, da ich die Stücke ja direkt in den Rührteig gebe. Und natürlich kommen als Aromen noch Zitronenschale, Rosenwasser, Zimt und Rumaroma hinzu.

Zutaten:

- 250 g Mehl
- 125 g Zucker
- 125 g Butter
- 4 Eier
- 1 Päckchen Vanillinzucker
- 1 Päckchen Backpulver
- 1 großer Apfel (säuerlich)
- 100 g Rosinen
- 1 Bio-Zitrone
- Rumaroma
- 2 EL Rosenwasser
- ½ TL Zimt
- Butter

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 20 Min. | Backzeit 55 Min.

Zitronenschale einer halben Zitrone abreiben. Apfel schälen, vierteln und Kerngehäuse entfernen. In schmale Spalten schneiden, diese quer vierteln und in eine Schüssel geben. 1 EL Zucker darüber geben, den Saft der Zitrone und alles vermischen.

Wasser in einem kleinen Topf erhitzen. Rosinen in eine Schüssel geben, mit kochendem Wasser übergießen und quellen lassen.

Mehl, Zucker, Butter, Vanillinzucker, Backpulver, Zitronenschalenabrieb, Rumaroma, Rosenwasser und Zimt in eine Rührschüssel geben. Eier trennen. Eiweiße in eine schmale,

hohe Rührschüssel geben. Eigelbe zu den anderen Zutaten. Mit einem Rührgerät alles einige Minuten gut verrühren. Dann die Eiweiße zu Eischnee verrühren. Diesen zum Rührteig geben und mit einem Kuchenlöffel vorsichtig unter den Rührteig heben. Es ergibt einen luftigen, geschmeidigen Teig. Rosinen aus dem heißen Wasser nehmen. Rosinen und Apfelstücke mit dem Zitronensaft in den Rührteig geben und untermischen.

Backofen auf 180 ºC Umluft erhitzen. Eine Gugelhupf-Backform mit Butter einfetten. Kuchenteig in die Backform geben und mit dem Kuchenlöffel verstreichen. Auf mittlerer Ebene für 55 Minuten in den Backofen geben. Herausnehmen, auf ein Kuchengitter stürzen und abkühlen lassen.