

Das Dreikäsehoch-Osterbrunch





Hefekranz

Zutaten:

- 575g Mehl
- 1 Päckchen Trockenhefe
- 55g Zucker
- 1 EL Salz
- 2 Eier
- 2 Eigelb
- 40ml Olivenöl

- 1 EL Eiweiß + 1 TL Zucker zum Bestreichen

Zubereitung:

- Das Mehl mit der Hefe, Zucker und Salz in einer Schüssel vermischen.
- 140ml lauwarmes Wasser mit den Eiern, den Eigelben und dem Öl in einer zweiten Schüssel verrühren.
- Diese Mischung zu den trockenen Zutaten geben und alles zu einem glatten, elastischen Teig verarbeiten (5-10 Minuten in der Küchenmaschine, 10-20 Minuten per Hand).
- Den Teig zu einer Kugel formen, in eine mit Öl gefettete Schüssel legen, mit Frischhaltefolie abdecken und etwas 1,5 Stunden bei Zimmertemperatur gehen lassen, bis sich das Volumen verdoppelt hat.
- Den Teig in sechs gleich große Portionen teilen und diese zu gleichmäßigen Strängen formen, auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech legen und flechten.
- *Wer nicht mit sechs Strängen flechten kann, nimmt einfach drei Stränge, das funktioniert auch, sieht nur nicht so schön aus.*
- Den Teig nochmals bei Zimmertemperatur gehen lassen bis das Volumen sich verdoppelt hat.
- Inzwischen den Backofen auf 180 Grad vorheizen. Eiweiß und Zucker miteinander verrühren und den Zopf damit einpinseln, dann ca. 25 Minuten goldgelb backen.
- Auskühlen lassen, fertig.

Übrigens: Dieses Rezept ist aus dem Buch „New York - Die Kultrezepte“, erschienen im Christian Verlag, zu kaufen bei Amazon.

Mini-Burger

Für die 24 Mini Burger- Buns

Zutaten:

- 1100g Mehl
- 2 TL Salz
- 2 TL Zucker
- 2 Pck. Trockenhefe
- 1 guten Schuss Agavendicksaft oder Honig
- 75g Sonnenblumenöl
- 2 Eier
- 2 Eigelb
- 2 EL Tomatenmark
- 2 EL schwarze Sesamsamen

Zubereitung:

- Mehl, Salz und Zucker in einer Schüssel mischen.
- Trockenhefe in 650ml lauwarmen Wasser auflösen und den Agavendicksaft, das Öl und die ganzen Eier dazugeben.
- Gut verrühren und zur Mehlmischung geben.
- Zu einem geschmeidigen Teig verarbeiten (am besten mit ganz mehligten Händen oder in der Küchenmaschine).
- Den Teig abdecken und 30 Minuten gehen lassen.
- 2EL Tomatenmark zugeben.
- Dann erneut durchkneten und in 24 Kugeln portionieren, auf ein Blech mit Backpapier legen und weitere 30 Minuten gehen lassen.
- Den Backofen auf 220 Grad Umluft vorheizen.
- Nun die 2 Eigelb mit einem Schuss kaltem Wasser mischen.
- Wenn die Buns gut aufgegangen sind, diese mit der Eigelb-Wasser-Mischung bestreichen und mit Sesam bestreuen.
- Die Buns dann für ca. 5 Minuten im Ofen backen, das Backblech um 180 Grad drehen und weitere 5 Minuten backen.

- Sobald die Buns aus dem Ofen kommen, diese mit einem feuchten Küchentuch abdecken und auskühlen lassen (dann werden sie schön weich).



Für die 24 Mini Burger- Patties

- Zutaten:**
- 1 kg Rinderhack
 - 1 kleines Glas schwarze Oliventapenade
 - Salz, Pfeffer, Cayennepfeffer
 - 24 Scheiben Cheddar- oder Roquefort

- Zubereitung:**
- Das Rinderhack mit der Oliventapenade mischen.
 - Mit Salz, Pfeffer und Cayennepfeffer würzen.
 - Dann in 24 Portionen teilen und jede Portion zu einem flachen Patty klopfen.
Nicht zu dick, sonst wird's schwer beim Essen

Grillanweisung:

- Die Patties von einer Seite angrillen, umdrehen, weitergrillen.
- 1 Scheibe Käse darauflegen, fertig grillen.
- Parallel dazu die Burger Buns von innen mit Öl bestreichen und für kurze Zeit mit der Innenseite auf den Grill legen bis hübsche Grillstreifen entstehen.

Anrichten der Burger

- Zutaten:**
- 24 Blätter Römer- oder Eisbergsalat
 - 24 Scheiben Tomaten
 - 1 Glas dänische Gurken
 - 1 rote Zwiebel
 - Ketchup/BBQ-Sauce/Senf/Mayo

- Zubereitung:**
- Den Salat und das Gemüse vorbereiten (waschen, schneiden) und in Schälchen füllen.
 - Gurken abtropfen lassen und ebenfalls in ein kleines Schälchen füllen
 - Buns, Patties und den Rest auf den Tisch stellen damit sich jeder selbst belegen kann wie er mag.

Gemüsecreme mit Lachs

Zutaten:

- 500 g mehlig kochende Kartoffeln
- 1 Petersilienwurzel
- 1 große Zwiebel
- 250 g Blumenkohl
- 2 EL Öl
- 1 TL Zucker
- 600 ml Gemüsebrühe (Instant)
- 150 ml Milch (3,5% Fett)
- 100 ml Kochsahne (15% Fett)
- Salz, Pfeffer aus der Mühle
- 1 TL Zitronensaft
- 100 g Räucherlachs
- 4 EL gehackte Petersilie
- roter Pfeffer aus der Mühle

Zubereitung:

- Kartoffeln und Petersilienwurzel schälen und würfeln.
- Blumenkohl waschen, putzen, in kleine Röschen teilen.
- Zwiebel fein hacken, im heißen Öl andünsten, mit Zucker bestreuen und kurz karamellisieren lassen.
- Gemüse zufügen, kurz mitdünsten.
- Mit der Brühe ablöschen. Zugedeckt etwa 15 Minuten bei mittlerer Hitze garen.
- Milch und Sahne zufügen, heiß werden lassen.
- Die Suppe mit dem Passierstab schaumig aufpürieren.
- Mit Salz, Pfeffer und Zitronensaft abschmecken.
- Lachs in Streifen schneiden und in die Suppe legen.
- Mit Petersilie und rotem Pfeffer garnieren.

- *Für Kinder kann man aus Blätterteig kleine Häschen backen und statt Lachs in die Suppe legen.*



Bananen-Quark-Küchlein mit Ahornsirup

Zutaten:

- 3 Eier
- 200 g Magerquark
- 200 g Mehl
- 1 Prise Salz
- 1 TL gemahlener Kardamom
- 200 ml fettarme Milch
- 150 ml kohlenensäurehaltiges Mineralwasser
- 3 Bananen
- 1 EL Zitronensaft
- 4 EL Öl
- 4 EL Ahornsirup

Zubereitung:

- Eier trennen
- Eigelb mit Quark verrühren
- Mehl, Salz und Kardamom mischen
- abwechselnd Mehl- Salz- Kardamom- Mischung, Milch und Wasser unter die Quarkmasse rühren.
- Eiweiß steif schlagen und unterheben.
- Bananen in dünne Scheiben schneiden, mit Zitronensaft beträufeln.

Backanweisung:

- Je 1 EL Öl in einer großen, beschichteten Pfanne erhitzen.
- Vier Schöpfkellen Teig in der Pfanne verteilen.
- Bananenscheiben auf den Teig legen.
- Küchlein 3 bis 4 Minuten backen, wenden und weitere 3 Minuten backen.
- Nacheinander 16 kleine Pfannkuchen backen und im Backofen warm halten.
- **Zum Servieren mit Ahornsirup beträufeln.**

Ostereier- Muffins

Zutaten:

- 1 große Dose Aprikosenhälften
- 120 g flüssige Butter
- 100 g Zucker
- 150 g Naturjoghurt
- 2 Eier
- 350 g Mehl
- 2 TL Backpulver
- 1 Prise Salz
- 100 g weiße Kuvertüre
- 12 Muffin-Papierförmchen
- 1 Muffinbackblech

Zubereitung:

- Aprikosen abgießen, dabei den Sud auffangen.
- Zwölf Aprikosenhälften beiseitelegen, den Rest würfeln.
- Butter, Zucker, Naturjoghurt, Eier und 5 EL Aprikosensud verquirlen.
- Mehl, Backpulver und Salz mischen, unter die Masse rühren.
- Aprikosenwürfel untermischen.
- Das Muffin-Backblech mit den Förmchen auslegen.
- Teig gleichmäßig einfüllen und bei 200 Grad (Umluft 180 Grad) auf dem Rost im unteren Ofendrittel 20-25 Minuten backen.
- 10 Minuten im Blech abkühlen lassen.

- In einem kleinen Topf Wasser zum Kochen bringen, von der Kochplatte ziehen.
- Die Kuvertüre inzwischen in Stücke brechen und in einer kleinen Edelstahlschüssel über dem Topf mit dem heißen Wasser schmelzen.
- Die abgekühlten Muffins mit der Kuvertüre bestreichen und die Aprikosenhälften leicht in die Kuvertüre drücken

- ***Sieht jetzt aus wie ein Spiegelei***



Erdbeershake mit Cashewkernen

Zutaten:

- 60g Cashewkerne
- 600ml Wasser oder Milch
- 1 Handvoll Erdbeeren
- Mark von einer Vanilleschote
- 6-8 Datteln

Zubereitung:

- Cashewkerne im Wasser für mindestens 4 Stunden einweichen, dann durchmischen.
- Erdbeeren und Mark der Vanilleschote dazugeben.
- Je nach Süße der Datteln, diese nach und nach dazugeben und weiter mixen.
- Bis zum Verzehr kühl stellen.

Viel Spaß beim Nachkochen wünscht euch euer

Dreikäsehoch-Team

