

Rezeptideen: Silvester-Rezepte

Riesen Neujahrsbrezel

Sie gilt als essbarer Glücksbringer! Die Brezel hat in ihrer Form weder einen Anfang, noch ein Ende und steht symbolisch für die Unendlichkeit. **Zutaten für den Hefeteig:** 30 g frische Hefe, 70 g Zucker, 500 g Mehl, 250 g lauwarme Milch, 60 g zerlassene Butter, 1 Ei, 1 Prise Salz, Außerdem: Hagelzucker.

Zubereitung: Für den Vorteig das Mehl in eine große Rührschüssel sieben und in der Mitte eine Mulde formen. Die Hefe in lauwarmen Milch mit etwas Zucker auflösen Tipp: Die Milch darf wirklich nicht zu heiß sein, sonst gehen die Hefebakterien kaputt! Die Hefemischung in die Mulde geben und mit etwas Mehl vom Rand bestreuen. Die Mischung abgedeckt an einem warmen Ort ohne Zugluft für 20 Minuten gehen lassen. Nun die übrigen Zutaten zum Teig geben, die Butter erst ganz zum Schluss zum Teig geben! Den Teig mit einer Küchenmaschine oder einem Rührgerät mit Knehtaken lange Kneten Tipp: Die ideale Konsistenz ist ein Teig, der weich ist und nicht mehr klebt. Den Teig von Hand zu einer Kugel formen. In eine Schüssel geben, mit etwas Mehl bestreuen, damit der Teig nicht austrocknet und abgedeckt etwa 60 Min gehen lassen Tipp: Der Teig ist fertig, wenn sich das Volumen mindestens verdoppelt hat. Ein Backblech mit Backpapier auslegen. Jetzt die Arbeitsfläche bemehlen und den Teig nochmal gut durchkneten. Eine kleinere Teigmenge für das Zopf-Muster und die Hefeteig-Deko beiseitelegen, den übrigen Teig zu einer sehr langen Wurst rollen und anschließend eine Brezel formen Tipp: Die Mitte sollte etwas dicker sein, als die Enden. Aus dem übrigen Teig einen Zopf flechten und auf die dicke Seite der Brezel legen. Aus den Teigresten mit Ausstechern Kleeblätter, Fliegenpilze und Schweinchen ausstechen und auf die Brezel legen. Die Brezel auf Wunsch mit Hagelzucker bestreuen Tipp: Ein Eigelb mit etwas Milch verquirlen und die Brezel einstreichen, bevor die Hefeteig-Deko auf die Brezel gelegt wird! Den Teig auf dem Blech nochmal 15 Min ruhen lassen. Den Backofen auf 180° C Ober-/Unterhitze vorheizen und die Neujahrsbrezel anschließend für ca. 40 Min im Ofen backen, bis sie goldbraun ist Tipp: Etwas flüssige Butter über den noch warmen Teig streichen.

Selbstgemachte Glückskekse

Für ca. 25 Kekse: Eiweiß von 3 Eiern, 60 g Puderzucker, 45 g Butter oder Margarine, 60 g helles Mehl, 1 Pr. Salz

Zubereitung: Zunächst kleine Zettel mit Gutscheinen oder guten Wünschen vorbereiten. Dann den Backofen auf 180 °C vorheizen. Butter zerlassen und das Eiweiß mit einer Prise Salz schaumig schlagen. Die Butter mit dem Puderzucker verrühren, den Eischnee unterheben und vorsichtig das gesiebte Mehl unterrühren. Einen Esslöffel des Teiges auf ein Blech mit Backpapier geben und mit Hilfe eines Löffels kreisförmig dünn verstreichen. Bei 150 °C Ober-/ Unterhitze 5-7 Min backen, bis die Teigländer leicht gebräunt sind. Sobald die Kreise aus dem Ofen kommen muss es schnell gehen. Die noch weichen Keks-Kreise vorsichtig mit einem Messer vom Papier lösen und eine vorbereitete Zettelbotschaft darauflegen. Die Kekse zu Halbkreisen falten und zügig mit der geraden Seite über einem Schüssel- oder Glasrand erneut falten, sodass die typische Glückskekse-Form entsteht. Nach kurzem abkühlen, sind sie bereits ausgehärtet.

Heringssalat mit Kartoffel

Zutaten für 6 Personen: 400 g Kartoffeln, 10 Stück Matjesfilet, 3 Stück Gewürzgurken, 2 Stück säuerliche Äpfel, 1 Stück Zwiebel, 1 Stück Rote Bete, 3 EL Majonaise, 200 g saure Sahne, 1/2 TL Weinessig, 1/4 TL Zucker, Salz, Pfeffer, Dill **Zubereitung:** Am Tag zuvor die rote Bete kochen. In einem Topf mit Wasser bedecken und bei mäßiger Temperatur garen. Am nächsten Tag die Schale entfernen. Die Zwiebel und Äpfel schälen. Schäle die Äpfel und entferne das Kerngehäuse. Jetzt alle Zutaten in kleine Würfel schneiden und in eine große Schüssel geben. Matjes vor der Zubereitung abwaschen. Für die Soße Mayonnaise und saure Sahne cremig rühren. Mit Zucker, Essig, Salz und Pfeffer abschmecken. Danach noch einmal kräftig umrühren und mit den Heringen in der Schüssel vermischen. Fein geschnittenen Dill hinein rühren. Mindestens einen Tag durchziehen lassen.

Viele weitere
Rezepte auch
auf unserem
Foodblog -
by Kim Liza

Hannoverspeist-Rezept:

Galette de Rois

Königskuchen aus Frankreich

Zutaten für 1 Kuchen:

2 Mal Blätterteig, 1 Eigelb + 1 EL Milch; für die Creme: 125 ml Milch, 1 Eigelb, 1 Pch. Vanillezucker, 30 g Zucker, 1 EL Speisestärke; für die Mandelmasse: 150 g gemahlene Mandeln, 80 g Zucker, 2 Eier, 50 g Butter

Zubereitung: Für die Creme das Eigelb mit dem Zucker schlagen bis es hell gelb. Dann den EL Speisestärke hinein rühren. Nun die Milch mit der Packung Vanillezucker in einem Kochtopf aufkochen, vom Herd nehmen und die Ei-Masse hineingeben. Die Creme vorsichtig erhitzen bis sie dickflüssig wird. Anschließend abkühlen lassen. In der Zwischenzeit die Mandelmasse herstellen. Hierfür Butter mit dem Zucker weich schlagen. Die Eier, eins nach dem Anderen dazu geben dann die gemahlene Mandeln hinzufügen und kräftig rühren bis die Masse cremig wird. Die Creme in die Mandelmasse geben und verrühren. Den Blätterteig aus der Verpackung nehmen, etwas ausrollen und in eine leicht gefettete Springform geben. Die Mandelmasse auf die Mitte gießen. Eigelb mit Milch vermischen und rund um den Teig herum pinseln. Eine kleine feuerfeste Figur oder Marmor im Kuchen platzieren, dann den zweiten Blätterteig ebenfalls etwas ausrollen und damit die Galette zudecken. Die Ränder gut verschließen und alles mit der Eigelb-Mischung bepinseln. Anschließend im Backofen bei 200 °C für 10 Min und dann für 150 °C für 20 Min Umluft backen.



Foto: Kim Liza

hannoverspeist