

Süßer Duft gegen Herbst- Nebel- Blues: Knusprige Schokobrötchen



Jetzt

sind sie da, diese Herbsttage, an denen die Wolken so tief hängen, dass man die Landschaft nicht mehr richtig sieht. Die feuchte Luft riecht nach Laub und sterbendem Sommer.

An solchen Tagen geht man vorsichtshalber nur mit Regenmantel aus dem Haus – oder lieber gar nicht.

An solchen Tagen verbringt man die Zeit nämlich am besten in der Küche, brüht sich eine Kanne ostfriesischen Schietwetter-Tee auf und heizt die Wohnung mit süß- duftender Backofenluft.



Und

was backt man? An solchen Tagen braucht man Schokolade! Und knusprig soll es sein

Also gibt es knusprige Schokoladenbrötchen, die man zum Tee knabbern kann und die – sofern noch vorhanden – am nächsten Morgen beim Frühstück einen weiteren Tag verschönern und einen vor einem Herbst- Blues bewahren.



Hier

das Rezept. Man kann natürlich auch andere Zutaten nehmen, wie Rosinen oder gehackte Nüsse oder auch nur herbstliche oder weihnachtliche Gewürze...

Für 10 – 15 Stück:
500 g Mehl

1 Päckchen Backpulver
 $\frac{1}{2}$ Ei
100 g Butter
200 ml Buttermilch
10 EL Zucker
 $\frac{1}{2}$ TL Zimt
1 Prise Salz
100 g Schokolade, gehackt
Milch zum Bestreichen

Die trockenen Zutaten gut mischen. Dann mit Butter, Buttermilch und dem halben Ei (*das Ei verquirlen und die Hälfte abnehmen, man kann die andere Hälfte auch statt Milch zum Bestreichen nehmen*) zu einem Teig rühren.

Zum Schluss die Schokostückchen unterkneten.

Den Backofen auf 200° C vorheizen.

Ein Blech mit Backpapier auslegen.

Eine Rolle formen und in 10- 15 Stücke teilen, je nach dem ob man kleinere oder größere Brötchen haben möchte.

Die Stücke rund formen, aufs Blech legen, mit einem scharfen Messer kreuzweise einschneiden und mit Milch bepinseln.

Etwa 20- 25 Minuten backen, bis sie goldbraun sind. Bei Unsicherheit, ob sie gut sind, die Stäbchenprobe machen. [nurkochen]



Womit vertreibt ihr euch den Herbstblues? Oder wartet ihr einfach

ab, bis wieder Tage kommen wie heute, wo nach anfänglichem Morgennebel die Sonne einen goldenen Oktobertag zaubert?
Wie auch immer – kommt gut und vor allem genussreich durch all diese Tage!

Eure
Judith

Blitzschnelle Brötchen mit Quark und ohne Hefe



In letzter Zeit haben mein Naschkater und ich des Öfteren Brötchen gebacken. Zuerst waren sie aus einem Basis- Hefeteig, den wir auch für Pizza nehmen. Dann haben wir angefangen, auch Vollkornmehl zu verwenden und in Büchern nach leckeren Rezepten gestöbert. Unser Problem war, dass die Brötchen oft an der Seite aufgerissen sind, obwohl wir sie oben eingeritzt hatten, oder dass sie nicht locker genug wurden. Nun ja, das

Experimentieren geht weiter, vor allem Sauerteig steht auf der Liste und viele toll klingende Rezepte liegen in der Warteschleife.

Gestern Abend habe ich mal eine fixe und sehr einfache Variante ausprobiert: Quark- Brötchen ohne Hefe. Und: sie waren phantastisch! Außen goldbraun, innen feinporig und locker. Leider hatte ich kein Vollkornmehl mehr (und auch keinen Sesam zum Draufstreuen), aber sie werden definitiv noch mal mit Dinkelvollkorn gebacken, wie es eigentlich im Rezept stand. Dann sollten sie sogar noch besser werden.

Hier mal das Originalrezept für ca. 10 Stück:

30 g Butter, geschmolzen

250 g Quark (20% Fett)

1 Ei

1 TL Salz

250 g Dinkelvollkornmehl

1 Pck. Backpulver

2 EL Milch

4 EL Sesam oder Mohn

Die geschmolzene und nicht mehr heiße Butter mit Quark, Ei, Salz glatt rühren.

Mehl und Backpulver mischen und mit den Knethaken des Handrührers unter die Quarkmasse arbeiten. Dann mit den Händen auf leicht bemehlter Arbeitsfläche 3 Minuten gut durchkneten. Den Teig zugedeckt 10 Minuten ruhen lassen. Dann zu einer Rolle formen, in ca. 10 gleich große Stücke schneiden und daraus Brötchen rollen.

Die Brötchen auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen, oben mit einem scharfen Messer kreuzweise einschneiden, mit der Milch bestreichen und mit Mohn oder Sesam bestreuen. Zugedeckt noch einmal 10 Minuten ruhen lassen.

Den Backofen auf 220° C (Umluft 200°C) vorheizen, eine feuerfeste Schale oder die Fettpfanne in die unterste Schiene schieben und mit etwa 250 ml Wasser füllen.

Das Blech in die mittlere Schiene schieben, die Hitze auf 180°

C reduzieren und die Brötchen etwa 25 Minuten goldbraun backen.[nurkochen]



Als ich sie aus dem Ofen holte, fiel mir dann auf, dass ich das Einschneiden vor dem Backen völlig vergessen hatte. Aber schön sind sie trotzdem geworden, was mich umso mehr freute. Und heute Morgen zum Frühstück waren sie mit Quark und Marmeladen ein wahrer Genuss!

Ich kann euch nur empfehlen, eure (Frühstücks) Brötchen mal selbst zu backen! Es macht großen Spaß, man weiß genau, was drin ist und man freut sich doppelt auf ein schönes Frühstück mit selbst produziertem Genuss- Backwerk.

Für Einsteiger ist dieses Rezept optimal, weil manche nicht gerne mit Hefe arbeiten. Hier kann eigentlich überhaupt nichts schief gehen! ;)

Habt genussvolle Morgenstunden und ebensolche Tage!

Eure

Judith

