

Zopfteig-Tierli

Zutaten

Für 4–8 Stück

Backpapier für das Backblech

Teig:

500 g Mehl

½ EL Salz

2 TL Zucker

75 g Butter, weich

½ Würfel Hefe (21 g, zerbröckelt)

2,5–3 dl Milch, lauwarm

Verzierungen nach Belieben:

Haselnüsse, Baumnüsse, Sultaninen,
Hagelzucker

1 Ei verklöpft, zum Bestreichen



Zubereitung

1. Für den Teig Mehl, Salz und Zucker mischen, eine Mulde formen. Butter in kleinen Stücken in die Mulde geben.
2. Die Hefe mit 0,5 dl Milch auflösen, mit der restlichen Milch in die Mulde giessen. Alles zu einem Teig zusammenfügen. Teig kneten, bis er weich und elastisch ist. (Beim Aufschneiden mit einem Messer sollen kleine Luftblasen sichtbar sein.) Zugedeckt bei Raumtemperatur aufs Doppelte aufgehen lassen.
3. Den aufgegangenen Teig nicht mehr kneten. Nach Belieben Teigfiguren formen (Anleitung siehe Video).
4. Figuren auf mit Backpapier belegtes Blech legen, mit verklöpftem Ei bestreichen. Im unteren Drittel des auf 200 °C vorgeheizten Ofens je nach Grösse 20–30 Minuten backen.

Form- und Backtipps:

Grössere zusammengesetzte Teig-Figuren werden am besten direkt auf dem mit Backpapier belegten Blech geformt.

Backprobe: Die Figur ist fertig, wenn es beim Klopfen auf die Unterseite hohl tönt.

Wenn unterschiedlich grosse Teigformen gleichzeitig gebacken werden, ab und zu kontrollieren und kleinere Formen allenfalls früher herausnehmen.

Für farbigen Teig: die Lebensmittel-farbe vor dem Mischen mit dem Mehl direkt in die Milch geben, damit sich die Farbe schön verteilen kann.



Ein Rezept-Video für die Zopfteig-Tierli und weitere Schritt-für-Schritt-Anleitungen finden Sie auf unserer Website.

→ www.swissmilk.ch/rezepte

Ovo-Rüebli-Muffins

Zutaten

Für 12 Stück

Zubereitung: ca. 25 Minuten

Backen: ca. 30 Minuten

1 Muffinblech mit 12 Vertiefungen

Butter für das Blech

Teig:

4 Eigelb

100 g Zucker

60 g Butter, flüssig, ausgekühlt

130 g Rüebli, an der Bircherraffel gerieben

½ Orange, abgeriebene Schale

4 Eiweiss

1 Msp. Salz

130 g Mehl

2 TL Backpulver

130 g Ovomaltine-Pulver

130 g gemahlene Haselnüsse

Puderzucker zum Bestäuben



Zubereitung

1. Für den Teig Eigelb und Zucker zu einer hellen schaumigen Masse schlagen. Butter, Rüebli und Orangenschale dazumischen. Eiweiss mit Salz steif schlagen. Mehl, Backpulver, Ovomaltine und Nüsse mischen. Lagenweise mit dem Eischnee auf die Rüebli-masse geben, darunterziehen.
2. Masse in das ausgebutterte Blech füllen.
3. In der Mitte des auf 180 °C vorgeheizten Ofens 25–30 Minuten backen.

Die Muffinförmchen dürfen bis knapp unter den Rand mit Teig gefüllt werden, sie gehen nicht stark auf.

Statt Rüebli Kürbis verwenden.

Vor dem Backen je 1 ganze Haselnuss als Garnitur in den Teig stecken.



Diese Muffins sind auch für Kinder mit einer Laktoseintoleranz geeignet.

Ostermüesli

Zutaten

Für 4 Personen

Zubereitung: ca. 25 Minuten

300–360 g Joghurt, z.B. Vanille
300 g Halbfettquark
1–3 EL Birnel oder Zucker
1 Apfel, gerüstet, geraffelt
3 Birnen, gerüstet, in kleine Würfel
geschnitten
50 g Sonnenblumenkerne, evtl.
angeröstet

wenig Birnel zum Garnieren



Zubereitung

1. Joghurt, Quark, Birnel oder Zucker verrühren.
2. Den grössten Teil von Apfel, Birnen und Kernen daruntermischen.
3. Restliche Früchte und Kerne darüber streuen, mit Birnel garnieren.

Oster Gugelhopf

Zutaten

Für ca. 12 Stück

Zubereiten: ca. 40 Minuten

Aufgehen lassen: ca. 3 ½ Stunden

Backen: ca. 50 Minuten

1 Gugelhopfform von ca. 1,5 l Inhalt

Butter und Paniermehl für die Form

Vorteig:

300 g Weissmehl

100 g helles Dinkelmehl

21 g Hefe, zerbröckelt

0,75 dl Buttermilch

2 EL Zucker

Teig:

¾ TL Salz

90 g Zucker

150 g Butter, flüssig, ausgekühlt

1 dl Buttermilch

2 kleinere Eier, verquirlt

1 ½ Zitronen, abgeriebene Schale
und 1 EL Saft

60 g Pistazien, gehackt

60 g Zitronat, gehackt

Puderzucker zum Bestäuben



Zubereitung

1. Vorteig: Beide Mehlsorten in eine Schüssel geben, eine Mulde formen. Hefe in der Buttermilch auflösen, mit Zucker in die Mulde geben. Mit wenig Mehl vom Rand bedecken. Stehen lassen, bis der Brei schäumt (20–30 Minuten).
2. Teig: Salz auf den Mehlkranz streuen. Restliche Zutaten zum Vorteig geben, zu einem weichen, glatten Teig kneten. Zugedeckt bei Raumtemperatur aufs Doppelte aufgehen lassen (1–2 Stunden).
3. Form mit Butter ausstreichen und mit Paniermehl ausstreuen. Teig in der Form verteilen, nochmals 1–1 ½ Stunden aufgehen lassen.
4. Im unteren Teil des auf 180 °C vorgeheizten Ofens 45–50 Minuten backen. Leicht auskühlen lassen, auf ein Gitter stürzen, vollständig auskühlen lassen. Mit Puderzucker bestäuben.