

So viel Schönes für unsere Küche!

Schon wenn wir unsere Lieblingskuchen und -gerichte zubereiten, haben wir an den neuen Küchenhelfern auf diesen Seiten Spaß. Wenn unsere feinen Leckereien dann auf den Tisch kommen, gehen der Genuss und die Freude weiter – denn dort warten geschmackvolle Accessoires!



TROPFFREIES AUSGIESSEN UND PRÄZISES DOSIEREN gelingt mit den Streuern und Dosierflaschen der Reihe „Kippo“ von Gefu besonders gut. Die eleganten Fläschchen aus Borosilikatglas mit Edelstahlschraubdeckel gibt es als Einzelteile oder als Karussell, z. B. Essig-Öl-Gewürz-Menage fünfteilig (oben) ca. 60 €, www.gefu.com



AUCH DER GRÖSSTE MORGENMUFFEL freut sich schon in der Frühe über das hübsche und zugleich praktische Set aus Marmeladen- und Honiglöffel von Tchibo. Die Löffel können am Glasrand eingehängt werden – so kleckert nichts. Erhältlich für ca. 8 € in den Filialen und auf www.tchibo.de



NEU IM SORTIMENT von Friedrich Dick ist ein Wetzstahl mit einer Keramik Klinge zum Nachschärfen und Scharfhalten von Küchenmessern. Dank der Keramik ist er besonders hart und langlebig. 20 cm Klinglänge, ca. 41,40 €, Bezug über www.dick-messer.de

LIEBER MATT ODER DOCH GLÄNZEND? Bei den neuen Gewürzmöhlen der Kollektion „Dorotea“ von Gense wählen wir unser Lieblingsdesign aus. Sie sind für Salz, Pfeffer und getrocknete Gewürze geeignet. 14 cm, ca. 80 €, www.kitchenlivingdining.com





BLÄTTERTEIG, MARZIPAN UND PASTATEIG: Das alles und noch viel mehr lässt sich mit der neuen Teigausrollmaschine von De Buyer gleichmäßig und großflächig (Rollfläche von 34 cm) formen. Die Teigdicke kann von 0,8 bis 15 mm eingestellt werden. Saugnäpfe und Schraubklemmen verhindern ein Verrutschen. Ca. 340 €. www.debuyer.de



SÜSSE KLEINE MITBRINGSEL sind die Ausstechförmchen, die der Backausstatter Städter fürs Osterfest entworfen hat. Wir haben die Wahl zwischen verschiedenen Blumen, Tieren und einem Herz. Je ca. 4 € im Fachhandel.



VIVE LA FRANCE! Mit den Backformen für Financiers (oben, ca. 16 €) und Mini-Madeleines (unten, ca. 16 €) backen wir wie die besten Pâtisseries in Frankreich. Beide Formen von De Buyer sind antihaftbeschichtet und einfach zu reinigen. Bezug über www.debuyer.com



WER MIT STIL gegen Lebensmittelverschwendung vorgehen will, sollte sich die „Produce Saver“ von Oxo anschaffen. Die Behälter mit herausnehmbarem Korb halten Obst und Gemüse lange frisch. 2,3/2,8/4,5 Liter ab ca. 20 €, Bezugsquellen: www.oxo.de.com



Kardamom selbst mahlen

Öffnen Sie die Kardamomkapseln per Hand oder mit einem Mörser. Entfernen Sie dann die Schale. Nun können Sie die Samen mit einem Stößel zerreiben und danach zum Teig geben.

HEFEZOPF MIT SULTANINEN UND KARDAMOM

Wer das Kapselgewürz mag, wird diesen goldgelb gebackenen Zopf mit seinem dicken Zuckerguss ganz besonders lieben!

Rezept auf Seite 55



HEFEZOPF MIT SULTANINEN UND KARDAMOM

ZUTATEN FÜR 1 ZOPF

- 50 ml Milch
- 10 g frische Hefe
- 350 g Mehl
- 50-80 g Zucker
- 4 Eier
- 120 g weiche Butter
- 1 Prise Salz
- ½ TL gemahlener Kardamom
- 90 g Sultaninen
- 150 g Puderzucker
- 3 EL Zitronensaft

1 Die Milch lauwarm erwärmen. Die Hefe zerbröckeln und darin auflösen. Mit Mehl, Zucker, 3 Eiern, Butter, Salz und Kardamom langsam glatt verkneten. Dann ca. 2 Minuten kräftig durchkneten. Sultaninen unterkneten und Teig zugedeckt bei Zimmertemperatur mindestens 2 Stunden gehen lassen.

2 Teig auf etwas Mehl in 3 Stücke teilen. Jeweils erst zu Kugeln, dann zu Strängen (ca. 45 cm lang) rollen. Auf einen Bogen Backpapier legen und zu einem Zopf flechten, Enden gut andrücken. Mit dem Backpapier auf ein Backblech ziehen und zugedeckt bei Zimmertemperatur ca. 3 Stunden gehen lassen.

3 Den Backofen auf 180 °C (Umluft: 160 °C) vorheizen. Das restliche Ei verquirlen und den Zopf damit bestreichen. Im vorgeheizten Backofen ca. 35 Minuten goldbraun backen. Herausnehmen und ca. 20 Minuten abkühlen lassen.

4 Den Puderzucker sieben und mit dem Zitronensaft zu einem nicht zu dünnflüssigen Guss verrühren. Den Hefezopf damit beträufeln oder bepinseln, auskühlen und trocknen lassen.

TIPP: Statt Sultaninen können auch Rosinen oder getrocknete Cranberrys verwendet werden.

ZUBEREITUNGSZEIT: 30 MINUTEN

PISTAZIEN-MÖHREN-ZOPF

ZUTATEN FÜR 1 ZOPF

FÜR DEN HEFETEIG:

- 400 g Weizenmehl (Type 550)
- ½ Würfel frische Hefe
- 125 ml lauwarme Milch
- 40 g Zucker
- 1 Päckchen Vanillezucker
- 1 Prise Salz
- 50 g Butter
- Schalensabrieb einer halben Biozitrone
- 1 Ei

FÜR DIE FÜLLUNG:

- 150 g Marzipanrohmasse
- 100 g gemahlene Pistazien
- 100 g Möhren
- 25 g Puderzucker
- 1 Eigelb
- 1 EL Sahne

AUSSERDEM:

- Puderzucker zum Bestäuben



1 FÜR DEN HEFETEIG: Das Mehl in eine Schüssel geben, eine Mulde hineindrücken und die Hefe hineinbröckeln. Die restlichen Teigzutaten zufügen und mit dem Handrührgerät (Knethaken) zunächst auf niedrigster, dann auf höchster Stufe ca. 4 Minuten zu einem glatten Teig verarbeiten. Den Teig 15 Minuten an einem warmen Ort gehen lassen. Nochmals kurz durchkneten.

2 FÜR DIE FÜLLUNG: 100 g Marzipanrohmasse und Pistazien verkneten. Masse halbieren und zwei Rollen (ca. 40 cm lang) formen. Geputzte Möhren fein reiben und mit den Händen ausdrücken. Mit 50 g Marzipanrohmasse und dem Puderzucker verkneten. Ebenfalls zu einer ca. 40 cm langen Rolle formen.

3 Den Hefeteig dritteln. Die Teigdrittel auf einer bemehlten Arbeitsfläche je zu einem Strang (ca. 40 x 9 cm) ausrollen. Zwei Stränge mit je einer Pistazienmarzipanrolle und einen Strang mit der Möhrenmarzipanrolle belegen. Den Teig fest darumschlagen. Aus den Strängen einen Zopf flechten. Anschließend den Zopf auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech setzen und an einem warmen Ort ca. 30 Minuten gehen lassen.

4 Das Eigelb und die Sahne verquirlen und den Zopf damit bepinseln. Auf der mittleren Schiene des Backofens bei 200 °C (Umluft: 180 °C; Gas: Stufe 3-4) ca. 30 Minuten backen. Den Pistazien-Möhren-Zopf mit Puderzucker bestäuben und servieren.

ZUBEREITUNGSZEIT: 35 MINUTEN