



KÜCHEN DEERN

SMECKT NICH GIFF DAT NICH



Tach und woiu woiu!
Ich bin Jasmin vom Blog KüchenDeern
und freue mich unglaublich, heute
hier dabei sein zu dürfen!
Habt viel Spaß, genießt das neue
Jahr 2017 und bis hoffentlich
ganz bald im Ward Wide Web!
Eure KüchenDeern

SIE KENNEN EINEN
GANZ TOLLEN FOOD-BLOG,
den Sie den Küchenzauber-Lese-
rinnen nicht vorenthalten möchten?
Oder bloggen selbst? Dann schreiben Sie
uns bitte an folgende Adresse:

PER POST: Panini Verlags GmbH, Kennwort:
Küchenzauber/Food-Blog, 70165 Stuttgart

PER E-MAIL: kuechenzauber@panini.de,
Küchenzauber Food-Blog

Asiatische Köstlichkeiten,
amerikanisch inspirierte Sünden
und Omas Kuchenvariationen –
dafür schlägt das Herz von
Jasmin aus Hamburg.

10 FRAGEN AN JASMIN

- 1. WIE WÜRDEN SIE SICH MIT DREI WORTEN BESCHREIBEN?**
Kreativ, impulsiv, lustig
- 2. WENN SIE NICHT GERADE BLOGGEN ..?**
... esse oder schlafe ich am liebsten. Familie und Freunde treffen steht ebenso ganz weit oben auf meiner Freizeit-Liste.
- 3. WER ODER WAS INSPIRIERT SIE?**
Sehr häufig tatsächlich Pinterest. Aber auch gut geschriebene Menükarten in Restaurants können mich auf neue Ideen bringen.
- 4. HABEN SIE EINE LIEBLINGSZUTAT?**
Frischkäse. Damit kann man so unglaublich viel anstellen.
- 5. WAS GIBT ES, WENN WIR ZU BESUCH KOMMEN?**
Wahrscheinlich meine liebste Erdbeertorte mit Bretzel-Boden. Im tiefsten Winter würde ich die Erdbeeren durch Mango-Maracuja ersetzen.
- 6. UND WENN DIE ZEIT KNAPP IST?**
Dann gibt's dieses Dessert eben im Glas – Salzbretzel zerdrückt, Creme kurz verrührt und Erdbeeren/Mango geschnitten. In 5 Minuten fertig!
- 7. UND WAS KOMMT GARANTIERT NIE AUF DEN TISCH?**
Koriander. Das ist so gar nichts für mich.
- 8. WAS IST IHR ULTIMATIVER BACK-TIPP?**
Ich stand lange mit Hefe auf dem Kriegsfuß, bis ich gehört habe, dass sie nur richtig aufgehen kann, wenn etwas Zucker zum Teig gegeben wird – egal ob süß oder herzhaft. Seit ich diesen Tipp beachte, gelingen mir Hefe-Leckereien immer auf Anhieb.
- 9. LIEBER BACKEN ODER KOCHEN?**
Ich esse lieber herzhaft, allerdings bringt backen mehr Spaß. Also ein klares Unentschieden!
- 10. KAFFEE ODER TEE?**
Ich mag beides nicht besonders gerne. Daher Kakao.

Mehr von Jasmins Leckereien
finden Sie auf:

www.kuechendeern.de



Cinnamon-Crunch-Bagel

ZUBEREITUNG

1. Backofen vorheizen (50 Grad, Ober-/Unterhitze).
2. Für den Bagelteig einen Vorteig aus 200 g Mehl mit Trockenhefe, Zucker, Wasser, Zimt und Salz herstellen. Mit Frischhaltefolie abdecken und im Ofen ca. 1,5 Stunden gehen lassen.
3. Restliches Mehl zum Vorteig geben und alles gut vermischen. Teig auf einer bemehlten Fläche mindestens 8–10 Minuten kneten. Wenn er glatt, elastisch und weder zu trocken, noch zu klebrig ist, können die Zimt-Tropfen zugegeben werden. Dafür den Teig grob ausrollen und die Zimt-Tropfen verteilen. Teig zusammenklappen und nochmals 2 Minuten kneten.
4. Teig zu 10 gleichgroßen Kugeln formen. Diese auf ein Brett legen, mit etwas Mehl bestäuben und mit Frischhaltefolie locker abdecken. Im warmen Ofen erneut ca. 30 Minuten gehen lassen.

5. Die aufgegangenen Kugeln aus dem Ofen nehmen und mit zwei Fingern je grob ein Loch in die Mitte ziehen. Die rohen Bagel wieder auf das Brett setzen, mit Frischhaltefolie bedecken und nochmals 30 Minuten gehen lassen.
6. Für das Topping alle Zutaten zusammen mischen und beiseite stellen. Für die Füllung Frischkäse mit Honig, Zucker und Salz aufschlagen. Walnüsse zugeben und kalt stellen.
7. Bagels aus dem Ofen nehmen und Backofentemperatur auf 200 Grad erhöhen.
8. Einen großen Topf mit Wasser zum Kochen bringen und Bagels nacheinander von jeder Seite ca. 1 Minute kochen. Anschließend mit der Oberseite in das Zimt-Zucker-Topping tauchen und dort liegen lassen, bis der nächste Bagel fertig gekocht ist. Die fertigen Bagels nun auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen und ca. 20–25 Minuten backen.
9. Vor dem Servieren die Bagels aufschneiden und toasten und mit Frischkäse-Creme bestreichen.

Zutaten für 10 Stück

Schwierigkeit:

Für die Bagels

500 g Mehl
1 Pck. Trockenhefe
80 g brauner Zucker
250 ml Wasser, lauwarm
3 TL Zimt
1 TL Salz
50 g Zimt-Tropfen, nach
Belieben (z.B. von Hersheys)

Für das Topping

100 g Zucker
30 g brauner Zucker
1 EL Zimt
1 Prise Salz

Für die Füllung

400 g Frischkäse
40 g Honig
20 g Zucker
1 Prise Salz
80 g Walnusskerne, gehackt

Für ein sauberes Ergebnis das
Loch mit dem großen Aufsatz
einer Spritztüle ausstechen.

Dresdner Handbrot

Zutaten für 4 Stück

Schwierigkeit: 

Für das Brot

1 Pck. Trockenhefe
1 TL Zucker
2 TL Salz
2 TL Sonnenblumenöl
300 ml Wasser, lauwarm
500 g Mehl (Type 1050)

Für die Füllung

150 g Schinken, gewürfelt
150 g Gouda, gerieben
150 g Emmentaler, gerieben

Für das Topping

50 ml Wasser
1/2 TL Salz
100 g Schmand
Salz, Pfeffer
etwas Schnittlauch



ZUBEREITUNG

1. Backofen vorheizen (50 Grad, Ober-/Unterhitze).
2. Für das Brot Trockenhefe, Zucker, Salz und 1 TL Sonnenblumenöl in das Wasser einrühren und 5 Minuten stehen lassen. Mehl sieben, zum Hefegemisch geben und zu einem glatten Teig verkneten. Etwas Mehl auf die Arbeitsfläche geben, Teig noch einmal ca. 3 Minuten mit den Händen kneten. Teig zu einer Kugel formen. Eine große Schüssel mit restlichem Sonnenblumenöl einstreichen, Teig hinein geben, mit einem sauberen Handtuch abdecken und ca. 1 Stunde im Ofen gehen lassen.
3. Für die Füllung eine Pfanne ohne Fett erhitzen, Schinkenwürfel hinein geben und leicht anbraten. Anschließend beiseite stellen und etwas auskühlen lassen.
4. Sobald der Teig aufgegangen ist, diesen aus dem Ofen nehmen. Ofentemperatur auf 200 Grad erhöhen.
5. Ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech mit etwas Mehl bestreuen, Teig darauf geben und ausrollen. Die rechte Hälfte des Teiges (lange Seite) mit dem Käse bestreuen. Anschließend 4/5 der Schinkenwürfel darüber streuen. Die linke Hälfte des Teiges über die Hälfte mit dem Käse-Schinken-Gemisch klappen und die Kanten gut zusammendrücken. Mit der Rückseite eines Messers die Teigrolle in beliebig große Stücke vorportionieren, dabei den Teig nicht durchschneiden, sondern lediglich einkerben. Anschließend kleine, diagonale Schlitz in jedes Handbrot schneiden und ca. 1 Stunde ruhen lassen.
6. Für das Topping Wasser und Salz mischen und auf das Handbrot pinseln. Brot ca. 25 Minuten im Ofen goldbraun backen.
7. Schmand mit etwas Salz und Pfeffer würzen, Schnittlauch in feine Ringe schneiden und auf jedes Handbrot je einen Klecks Schmand, ca. 1 TL Schnittlauch und etwas übrig gebliebenen Schinken geben. Noch warm servieren.



„Für alle, die das Handbrot noch nicht kennen: Es ist ein mit Schinken bzw. Pilzen gefülltes Brot, das zusätzlich unendlich viel geschmolzenen Käse beherbergt und obendrauf mit einem Klecks Schmand abgerundet wird.“



Orange-Chicken

ZUBEREITUNG

1. Für die Orangensoße Sojasoße, Zucker, Weißweinessig, Orangenabrieb sowie -saft zu einer homogenen Masse verrühren und beiseite stellen.
2. Hähnchen waschen, trocken tupfen und in mundgerechte Stücke schneiden. Eier in einer großen Schüssel verquirlen. In einer weiteren, großen Schüssel Mehl mit Speisestärke und Salz vermischen.
3. Sonnenblumenöl in einem großen Topf erhitzen. Hähnchenstücke erst durch das Ei ziehen und anschließend im Mehlgemisch wenden. 2-3 Minuten im Sonnenblumenöl

goldbraun ausbacken und auf Küchenpapier abtropfen lassen.

4. Für die Soße Sesamöl in einer großen Pfanne heiß werden lassen. Ingwer, Knoblauch und Chili darin andünsten. Frühlingszwiebeln waschen und in Ringe schneiden. Zusammen mit der Orangensoße in die Pfanne geben. Hitze etwas reduzieren, Speisestärke mit Wasser mischen und zu der Soße geben. Kurz aufkochen lassen.
5. Hähnchen in der Soße wenden und nach Belieben mit Frühlingszwiebelringen, Sesam oder Orangenabrieb dekorieren. zusammen mit dem Reis servieren.

Zutaten für 4 Portionen

Schwierigkeit: 

Für die Orangensoße

6 EL dunkle Sojasoße
60 g Zucker
50 ml Weißweinessig
2 Bio-Orangen, Abrieb
3 EL Orangensaft
2 EL Sesamöl
1 EL Ingwer, gerieben
2 Knoblauchzehen, gepresst
1 Chilischote, gehackt
2 Frühlingszwiebeln
1 TL Speisestärke
6 EL Wasser

Für das Hähnchen

500 g Hähnchenbrust
2 Eier
70 g Mehl
100 g Speisestärke
2 EL Salz
1 l Sonnenblumenöl

Sesam, nach Belieben
200 g Jasmin-Reis, gekocht

„Beim Orange-Chicken wird Hähnchen frittiert und dann in einer eingedickten Orangen-Sojasoße gewendet. Dazu wird klassischerweise chinesischer Klebreis gereicht.“