

Rezepte Meini am Graben

Mise en Place: Gläser werden mit klarem Wasser ausgespült und bei ca. 100°C mind. 30 min ausgebrannt.

Bratapfelmarmelade ca. 8 Gläser a 270 g

1700 g Äpfel mit Schale ohne Kerne, 1 Vanilleschote, 1 Zimtstange, 2 Gewürznelken, 1 Sternanis, Zitronenschale, 200 g Wasser, 200 g Rosinen, 700 g Gelierzucker 1:1

Äpfel werden gewaschen, halbiert und das Kerngehäuse entfernt. Ofen wird auf 190 Grad vorgewärmt. Äpfel in eine Auflaufform oder Blech mit hohem Rand mit der Schnittfläche nach unten einlegen. 200 g Wasser dazugeben. Ins Rohr schieben und solange im Rohr lassen bis die Apfelschale dunkelbraun wird und gute Röstaromen entwickelt hat. Aus dem Rohr nehmen und in einem hohen Topf umleeren. Mit dem Zauberstab ein wenig durchmischen (je nachdem wie fein man die Marmelade dann haben möchte). Die Gewürze beifügen und Gelierzucker mit Rosinen einrühren. Alles gut aufkochen lassen für ca. 8 Minuten. Die Gewürze herausfischen, wenn sie stören. Die sterilen Gläser herholen und vorsichtig und sauber einfüllen. Noch heiß die Marmelade verschließen und auskühlen lassen.

Marille - Holundermarmelade ca. 7 Gläser a 270 g

2 kg TK-Marillen, 1500 g Holundersirup

Die zugeputzten Marillen zurechtschneiden und mit dem Holundersirup in einem Kochtopf einkochen. Wir kochen solange ein bis die optimale Konsistenz für einen selbst erreicht ist. Sauber und heiß in die vorbereiteten Gläser füllen. Heiß schließen.

Rhabarber - Himbeermarmelade ca. 6 Gläser a 270 g

1kg Rhabarber zugeputzt, 400 g TK- Himbeeren, 700 g Gelierzucker 1:1, 1 Vanilleschote

Rhabarber waschen, schälen und kleinschneiden. Rhabarber und Himbeeren in einen Topf geben und aufkochen lassen. Den Gelierzucker rasch einrühren und für ca. 10 Minuten kochen lassen. Wenn man möchte, kann man mit dem Zauberstab einmal durchmischen oder man lässt die Stücke so wie sie sind. Heiß abfüllen und heiß schließen.

Salzkaramel für ca. 6 Gläser a ca. 100 g

240 g Zucker, 80 g Butter, 340 g Obers, 10 g Meersalz
Circa 6 Minuten kochen oder auf 110 °C.

Zucker in einer Pfanne vorsichtig zu hellem Karamell schmelzen. Butter einrühren, sodass eine glatte Creme entsteht. Meersalz einrühren und mit Obers aufgießen ca. 3 Minuten unter ständigem Umrühren kochen lassen. Heiß in die vorbereiteten Gläser abfüllen und verschließen.

Schokolade - Limette ca. 5 Gläser a ca. 100 g

200 g Wasser, 3 Orangenteebeutel, 70 g Zucker, 100 g Obers, 10 g Zitronengras, Schale von ½ Limette und 30 g Saft, 170 g Schokolade 55%.

Tee in heißem Wasser ca. 7 Minuten ziehen lassen. Zucker, Limettenschale und Zitronengras dazugeben, und auf die Hälfte einreduzieren. Abseihen, restliche Zutaten dazugeben und aufkochen. Zu einer glatten Masse verrühren. Heiß in Gläser abfüllen und heiß verschließen.

Briochestriezel ca. 4 Striezel a 280 g

500 g glattes Mehl, 100 g Zucker, 100 g weiche Butter, 7 g Trockengerm, 5 g Salz, Vanilleschote, 250 g Milch, 1 Ei, 3 Dotter.

Zucker, Butter, Salz, Vanillemark und Milch leicht erwärmen, aber nicht kochen. Mehl und Germ in einen Kessel geben und unter rühren. Dotter und Milchgemisch hinzufügen und glatt verkneten. Abgedeckt rasten lassen an einem warmen Ort, bis sich das Volumen verdoppelt hat. Nochmals zusammenkneten und in ca. 280 g Portionen teilen. Aus einem Teil eine Stange rollen und diese dritteln. Zu einem 3er Zopf flechten und auf einem Backpapier abermals abgedeckt rasten lassen. Währenddessen Ofen auf 170 °C aufheizen und einen Dotter mit etwas Wasser verquirlen. Hat sich der Striezel verdoppelt, wird er bestrichen und nach Wunsch mit Mandeln oder Hagelzucker bestreut. Für ca. 28 Minuten backen.

Roggenstangerl ca. 13 Stangen a 100 g

500 g Roggenmehl, 100 g Zucker, 100 g Butter, 7 g Trockengerm, 5 g Salz, Vanilleschote, 250 g Milch, 2 Eier, 100 g Schokolade, 150 g Aranzini, Zimt, Rum.

Zucker, Zimt, Rum, Butter, Salz, Vanillemark und Milch leicht erwärmen, aber nicht kochen. Mehl und Germ in einen Kessel geben und unter rühren. Dotter und Milchgemisch hinzufügen und glatt verkneten. Abgedeckt rasten lassen bis sich Volumen verdoppelt hat. Nach der Rastzeit die gehackte Schokolade und die Aranzini hinzufügen und nur kurz mitkneten lassen. Teig in 100 g Portionen teilen und zu gleich großen Stangen formen. Auf ein Backblech mit Papier setzen und zugedeckt rasten lassen. Mit Eistreich bepinseln und bei 175°C ca. 15-20 Minuten backen.