

Martinsbrezel



Martinsbrot



Martinspferd und Martinsgans



Rezepte

Quark–Öl-Teig

- 100 g Quark
- 2 Esslöffel Zucker
- Prise Salz
- 4 Esslöffel Öl
- 4 Esslöffel Milch
- 200 g Mehl
- 2 Teelöffel Backpulver

Aus den Zutaten einen Teig kneten, ca. 30 min im Kühlschrank ruhen lassen. Die geformten Teile mit Eigelb bestreichen bei 180° C Umluft ca. 20 Minuten backen.

Dieses Rezept kann für Martinsbrezel, Martinsbrot, Martinspferd und Martinsgans verwendet werden.

Käsegebäck

- 225 g Mehl
- 1 Teelöffel Backpulver
- 1 Prise Salz
- 40 g Butter
- 115 g Pizzakäse
- 150 ml Milch

Aus den Zutaten einen Teig kneten, ca. 30 min im Kühlschrank ruhen lassen. Die geformten Teile mit Eigelb bestreichen und bei 200° C Umluft ca. 10 -15 Minuten backen.

Dieses Rezept kann für Martinsbrezel, Martinspferd und Martinsgans verwendet werden.

Hefeteig

- 125 ml Milch
- 1 Ei
- 50 g Butter
- 50 g Zucker
- 20 g Hefe
- 300 g Mehl
- 1 Prise Salz

Aus den zimmerwarmen Zutaten einen Teig kneten. Den Teig an einem warmen Ort 45 Minuten ruhen lassen. Anschließend den Teig durchkneten und nochmal 20 Minuten ruhen lassen. Die geformten Teile mit Eigelb bestreichen und bei 180° C Umluft ca. 15 Minuten backen.

Dieses Rezept kann für Martinsbrezel, Martinspferd und Martinsgans verwendet werden.

Brotteig

- 350 ml Buttermilch
- 2 Esslöffel Apfelessig
- 500 g Mehl
- 1 Teelöffel Salz
- 20 g Frischhefe
- 1 Esslöffel Kümmel
- 1 Esslöffel Fenchel

Aus den zimmerwarmen Zutaten einen Teig kneten. Den Teig an einem warmen Ort 45 Minuten ruhen lassen. Das Brot formen und weitere 15 Minuten ruhen lassen. Die geformten Teile mit Wasser bestreichen, mit grobem Salz bestreuen und bei 200° C Umluft ca. 30 Minuten backen.

Dieses Rezept kann für Martinsbrezel, Martinsbrot, Martinspferd und Martinsgans verwendet werden.