

Der Bachmeier ★ Hefegebäck für die Feiertage

Ein Hefeladen oder Zopf gehören zu Ostern unbedingt dazu. Meine gerollte Osterbrioche ist eine feine Variante, die durch den Zimt eine besondere Note bekommt.

Foto: Bachmeier



Deftiges Ostern

Brioche

- 42 g Hefe (ein Hefewürfel)
- 1 EL Zucker
- 2 EL Milch
- 550 g Mehl
- 125 g Butter
- 1 EL Sauerrahm
- 125 g Zucker
- 1 EL Vanillezucker
- 2 Eier
- 1 Prise Salz
- 0,2 l Milch
- 50 g Zucker
- 5 g Zimt (gut 1/2 TL)
- etwas flüssige Butter

Extra-Tipps:

Alle Zutaten müssen Zimmertemperatur haben, damit die Hefe rasch aktiv werden kann. Die Milch darf nur warm, nicht heiß sein, sonst tötet sie die Hefezellen ab. Der Vorteig sollte nicht in Berührung mit dem Salz und der Butter kommen, beide hemmen die Zellteilung der Hefe. Ich mag die Osterbrioche gerne mit Schinken und geriebenem Meerrettich. Sie schmeckt aber auch gut mit Marmelade oder einfach nur dick mit Butter bestrichen.

Ich siebe das Mehl in eine breite Schüssel und forme in der Mitte eine Mulde. Für den Vorteig – in Bayern sagt man Dampferl – erwärme ich die zwei EL Milch und rühre die Hefe sowie den Zucker hinein. Den Vorteig schüttele ich in die Mulde und rühre mit einer Gabel etwas Mehl unter. Die Schüssel wird mit einem Tuch abgedeckt und ich lasse das Dampferl für circa 15 Minuten gehen. Nun verteile ich die restlichen Zutaten wie Butter, Sauerrahm, Zucker, Vanillezucker, die Eier und eine Prise Salz auf dem Mehlkranz und vermische die Zutaten von innen nach außen. Jetzt arbeite ich die lauwarme Milch nach und nach ein, bis ein geschmeidiger Hefeteig entstanden ist. Den Teig schlage ich so lange, bis er leichte Blasen wirft. Wenn es so weit ist, gebe ich ihn in die Schüssel zurück und lasse ihn für etwa eine Stunde abgedeckt gehen, bis er das doppelte Volumen erreicht hat. Inzwischen heize ich den Backofen auf 170 Grad vor. Wenn der Teig so weit ist, nehme

ich ihn aus der Schüssel, rolle ihn circa zwei Zentimeter dick aus und bestreibe ihn mit der flüssigen Butter, vermische Zimt und Zucker und streue ihn auf den Teig, bevor ich ihn einrolle. Anschließend streiche ich eine Kastenform mit flüssiger Butter aus, bestäube sie mit Mehl, gebe die Rolle in die Backform, decke sie ab und lasse den Teig noch mal gehen. Nach etwa 15 Minuten vermische ich das Eigelb mit der Sahne und bestreibe die Teigoberfläche damit, bevor ich sie mit einem scharfen Messer längs einritze und die Backform in den Ofen schiebe. Nach 35 Minuten nehme ich die Brioche heraus, lasse sie in der Form ein wenig abkühlen, nehme sie heraus, lasse sie weiter abkühlen und schneide sie dann in Scheiben.

An Guadn und frohe Ostern wünscht Ihr

★
Haus Jung Bachmeier

Genuss-Magazin

REGIONAL EINKAUFEN Frischer Fisch aus Bayern

Fisch am Karfreitag: In Bayern steht der traditionell auf dem Speiseplan. Landwirtschaftsminister Helmut Brunner appellierte beim Kauf auf die Herkunft aus der Region zu achten: „Ob Karpfen, Forelle oder Saibling – Fische aus den Seen, Flüssen und Teichen Bayerns kommen ohne lange Transportwege frisch auf den Tisch.“ Oft kann der Fisch direkt beim Teichwirt oder Seenfischer gekauft werden. Einen Fischerzeuger in seiner Nähe findet man am besten im Internet unter www.regionales-bayern.de.

ÜBRIG GEBLIEBENE EIMASSE Am besten einfrieren!

Das macht allen Spaß: Eier auspesten und bemalen! Doch was tun mit dem Eigelb und Eiweiß? Im Kühlschrank kann man es abgedeckt etwa drei Tage lang aufheben. Alternativ gibt es die Möglichkeit, die Eimasse auch einzufrieren. Um zu verhindern, dass sie beim Herunterkühlen geliert, sollte man sie dann vorher mit etwas Zucker und Salz vermengen.



Foto: dpa

REZEPTTIPP FÜR RADIESCHEN Blätter in Butter braten

Wer Radieschen kauft, wirft das nutzlose Grün, also die Blätter, meist einfach weg. Das muss aber nicht sein. Denn sie entfalten ein feines Aroma, wenn sie in einer heißen Pfanne in schäumender Butter angebraten werden. Sie machen sich sehr gut als Beilage. Dieser Tipp kommt von Maximilian Lorenz, Mitglied der Jeunes Restaurateurs, einer Vereinigung junger Spitzenköche. Lorenz gehört das Restaurant L'Escalier in Köln.

Redaktion Essen & Trinken

E-Mail: essenundtrinken@tz.de
Telefon: 089/530 65 22
Fax: 089/530 65 67
Postfach 80282 München

Party feiern, aber privat...

Eigentlich sind Ferien für Daheimgebliebene immer auch Partyzeit. Die Karwoche bildet von der Regel eine Ausnahme. Wer dieser Tage in Vorfreude auf lange Partynächte an den Feiertagen seiner Lieblingsclubs blickt, dürfte enttäuscht sein. „Am



ANZEIGE

Königlicher Hirschgarten

Montag bis Freitag von 11.00-15.00 Uhr
Mittagsmenü inkl. Suppe oder Kaffee für 9,80€

Kulinarische Reise:		(Änderungen vorbehalten!)	
Donnerstag, 13. 4. 2017 18.00-21.00 Uhr	Freitag, 21. 4. 2017 18.00-21.00 Uhr	Roulade meets Pasta	Ins Netz gegangen
		€ 14,80 pro Person	€ 14,80 pro Person
Mittwoch, 19. 4. 2017 18.00-21.00 Uhr	Sonntag, 23. 4. 2017 11.00-14.00 Uhr	Rund ums Schnitzel	Sonntagsbrunch
		€ 13,80 pro Person	pro Person € 21,50, Kinder bis 10 Jahre € 12,50
Donnerstag, 20. 4. 2017 18.00-21.00 Uhr	Montag, 24. 4. 2017 18.00-21.00 Uhr	Spargelbuffet	Steaktag
		€ 18,50 pro Person	€ 16,50 pro Person

Pächter: Johann Eichmeier • Hirschgarten 1 • 80639 München • Tel. 0 89 / 17 99 91 19
Fax 0 89 / 17 99 91 17 • www.hirschgarten.de • restaurant@hirschgarten.de