

**Hefeschnecken**

**Rezept (Tiptopf S. 270)**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| |  |  |  | | --- | --- | --- | |  |  |  | | **Süsser Hefeteig** | | | | 100 g | 300 g | Mehl | |  |  |  | | 1 Prise | ½ KL | Salz | | 1 EL | 3 EL | Zucker | |  |  |  | | 20 g | 60 g | weiche Butter | |  |  |  | | ¼ Würfel | ½ Würfel | Hefe, ca. 20 g | | 2 EL | 1dl | Milch | |  |  |  | | ½ | 1 | Ei | | |  |  |  | | --- | --- | --- | | 0 |  |  | | **Nussfüllung** | | | | 5 EL | 150g | gemahlene Nüsse | | 1 EL | 3 EL | Zucker | |  |  |  | | 1 kleiner | 1 | Apfel | |  |  |  | | wenig | ½ | Zitrone | |  |  |  | | 1-2 EL | 4-6 EL | Rahm oder Milch | |  |  |  | | Evt. 1 EL | Evt. 3 EL | Aprikosenkonfitüre | | **Glasur** | | | | 2 EL | 5 EL | Puderzucker | | Wenig | 1 KL | Zitronensaft | | ½ KL | ½-1 EL | Wasser | |

**Zubereitung süsser Hefeteig**

|  |  |
| --- | --- |
|  |  |
| C:\Users\Roman\SkyDrive\2_PHSG\Hauswirtschaft\Semester_5\Leistungsnachweis\Bildweiser\Fotos_neu\IMG_4574.JPG  Salz  Mehl  Zucker | **Mise en place süsser Hefeteig:**   * Schüssel, grosses Litermass, Teigkarte, Schwingbesen, Messer, Kaffeelöffel, Esslöffel, Küchentuch, Waage * Mehl, Zucker, Salz, Butter, Hefe, Milch, Ei |
|  |  |
| C:\Users\Roman\SkyDrive\2_PHSG\Hauswirtschaft\Semester_5\Leistungsnachweis\Bildweiser\Fotos_neu\IMG_4469.JPG**C:\Users\Roman\SkyDrive\2_PHSG\Hauswirtschaft\Semester_5\Leistungsnachweis\Bildweiser\Fotos\IMG_4233.JPG**C:\Users\Roman\SkyDrive\2_PHSG\Hauswirtschaft\Semester_5\Leistungsnachweis\Bildweiser\Fotos\IMG_4231.JPGC:\Users\Roman\SkyDrive\2_PHSG\Hauswirtschaft\Semester_5\Leistungsnachweis\Bildweiser\Fotos\IMG_4225.JPG  Zucker  Mehl  **2**  **1**  **3**  Salz | **Mehl, Zucker und Salz zusammenfügen:**  1) Mehl mit der Waage abwägen und in die Schüssel geben  2) Zucker beifügen  3) Salz beifügen |
| **C:\Users\Roman\SkyDrive\2_PHSG\Hauswirtschaft\Semester_5\Leistungsnachweis\Bildweiser\Fotos\IMG_4241.JPG** | **Butterflocken:**  Die weiche Butter mit dem Messer zu Butterflocken zerkleinern und in die Schüssel geben. |
| C:\Users\Roman\SkyDrive\2_PHSG\Hauswirtschaft\Semester_5\Leistungsnachweis\Bildweiser\Fotos_neu\IMG_4580.JPG |  |
| C:\Users\Roman\SkyDrive\2_PHSG\Hauswirtschaft\Semester_5\Leistungsnachweis\Bildweiser\Unbenannt-2.jpgC:\Users\Roman\SkyDrive\2_PHSG\Hauswirtschaft\Semester_5\Leistungsnachweis\Bildweiser\Fotos\IMG_4246.JPGC:\Users\Roman\SkyDrive\2_PHSG\Hauswirtschaft\Semester_5\Leistungsnachweis\Bildweiser\Fotos\IMG_4253.JPGC:\Users\Roman\SkyDrive\2_PHSG\Hauswirtschaft\Semester_5\Leistungsnachweis\Bildweiser\Fotos\IMG_4257.JPG  Ei  Hefe  Milch  **1**  **2**  **4**  **3** | **Hefe auflösen und Ei beifügen:**  1) Milch in Litermass geben  2) Hefe in Milch auflösen  3) Ei zugeben  4) rühren |
|  |  |
| C:\Users\Roman\SkyDrive\2_PHSG\Hauswirtschaft\Semester_5\Leistungsnachweis\Bildweiser\Fotos_neu\IMG_4582.JPG | **Flüssigkeit dem Mehl zugeben:**  Mehl mit der Flüssigkeit von der Mitte aus anrühren. |
| **C:\Users\Roman\SkyDrive\2_PHSG\Hauswirtschaft\Semester_5\Leistungsnachweis\Bildweiser\Fotos\IMG_4262.JPG** |  |
| **C:\Users\Roman\SkyDrive\2_PHSG\Hauswirtschaft\Semester_5\Leistungsnachweis\Bildweiser\Fotos\IMG_4269.JPG**  **1**  **2** | **Teig kneten:**  1) Teig gut kneten, bis er glatt und geschmeidig ist.  Tipp: Teig mit den Fingern zu einem Fenster auseinanderziehen 2). Wenn der Teig so dünn auseinandergezogen werden kann, dass man dahinter eine Zeitung lesen könnte, ist er genügend gut geknetet. |
| **C:\Users\Roman\SkyDrive\2_PHSG\Hauswirtschaft\Semester_5\Leistungsnachweis\Bildweiser\Fotos\IMG_4264.JPGC:\Users\Roman\SkyDrive\2_PHSG\Hauswirtschaft\Semester_5\Leistungsnachweis\Bildweiser\Fotos\IMG_4263.JPG** | **Teig aufgehen lassen:**  Teig mit Küchentuch zudecken und an der Wärme um das Doppelte aufgehen lassen.  Tipp: Um das Aufgehen des Teiges zu beschleunigen, die Schüssel mit einem Pfannendeckel zudecken und im Backofen mit Umluft bei 50°C um das Doppelte aufgehen lassen. |
|  |  |
| **Zubereitung Nussfüllung** |  |
|  |
| C:\Users\Roman\SkyDrive\2_PHSG\Hauswirtschaft\Semester_5\Leistungsnachweis\Bildweiser\Fotos_neu\IMG_4588.JPG  Mandeln  Zucker  Haselnüsse | **Mise en place Nussfüllung:**   * Schüssel, Zitronenpresse, Raffel, Esslöffel, Kaffeelöffel * Gemahlene Nüsse (z.B. Mandeln und Haselnüsse), Zucker, Apfel, Zitrone, Vollrahm |
|  |  |
| C:\Users\Roman\SkyDrive\2_PHSG\Hauswirtschaft\Semester_5\Leistungsnachweis\Bildweiser\Fotos\IMG_4283.JPGC:\Users\Roman\SkyDrive\2_PHSG\Hauswirtschaft\Semester_5\Leistungsnachweis\Bildweiser\Fotos\IMG_4281.JPGC:\Users\Roman\SkyDrive\2_PHSG\Hauswirtschaft\Semester_5\Leistungsnachweis\Bildweiser\Fotos\IMG_4280.JPG  **3**  **2**  Zucker  **1**  gemahlene Haselnüsse  gemahlene Mandeln | **Gemahlene Nüsse und Zucker zusammenfügen:**  1)&2) Gemahlene Nüsse (z.B. Mandeln und Haselnüsse) in Schüssel geben  3) Zucker den gemahlenen Nüssen beigeben |
|  |  |
| C:\Users\Roman\SkyDrive\2_PHSG\Hauswirtschaft\Semester_5\Leistungsnachweis\Bildweiser\Fotos\IMG_4302.JPG | **Apfel:**  Apfel fein dazuraffeln. |
| C:\Users\Roman\SkyDrive\2_PHSG\Hauswirtschaft\Semester_5\Leistungsnachweis\Bildweiser\Fotos_neu\IMG_4592.JPGC:\Users\Roman\SkyDrive\2_PHSG\Hauswirtschaft\Semester_5\Leistungsnachweis\Bildweiser\Fotos\IMG_4305.JPGC:\Users\Roman\SkyDrive\2_PHSG\Hauswirtschaft\Semester_5\Leistungsnachweis\Bildweiser\Unbenannt-2.jpgC:\Users\Roman\SkyDrive\2_PHSG\Hauswirtschaft\Semester_5\Leistungsnachweis\Bildweiser\Fotos_neu\IMG_4595.JPG  **3**  **1**  **2** | **Zitrone:**  1) Zitronenschale mit der feinen Raffel dazureiben  2) Zitrone mit der Zitronenpresse auspressen  3) Zitronensaft der Masse beigeben |
| C:\Users\Roman\SkyDrive\2_PHSG\Hauswirtschaft\Semester_5\Leistungsnachweis\Bildweiser\Fotos_neu\IMG_4597.JPG |  |
|  | **Vollrahm:**  Vollrahm der Masse zugeben. |
| C:\Users\Roman\SkyDrive\2_PHSG\Hauswirtschaft\Semester_5\Leistungsnachweis\Bildweiser\Fotos_neu\IMG_4602.JPG |  |
| C:\Users\Roman\SkyDrive\2_PHSG\Hauswirtschaft\Semester_5\Leistungsnachweis\Bildweiser\Fotos\IMG_4313.JPGC:\Users\Roman\SkyDrive\2_PHSG\Hauswirtschaft\Semester_5\Leistungsnachweis\Bildweiser\Unbenannt-2.jpg  **1**  **2** | **Nussfüllung:**  1) Nussfüllung umrühren  2) Nussfüllung soll feucht aber nicht flüssig sein  Zu trockene Nussfüllung 🡪 Rahm beifügen  Zu feuchte Nussfüllung 🡪 gemahlene Nüsse zugeben |
| C:\Users\Roman\SkyDrive\2_PHSG\Hauswirtschaft\Semester_5\Leistungsnachweis\Bildweiser\Fotos_neu\IMG_4614.JPG |  |
| Mehl  Hefeteig  Nussfüllung | **Mise en place Teig auswallen:**   * Wallholz, Spatel, scharfes Messer, Backblech, Backpapier * Süsser Hefeteig, Nussfüllung, Mehl, Aprikosenkonfitüre |
| C:\Users\Roman\SkyDrive\2_PHSG\Hauswirtschaft\Semester_5\Leistungsnachweis\Bildweiser\Fotos\IMG_4331.JPG | **Backofen vorheizen:**  Backofen mit Ober- und Unterhitze bei 200° C vorheizen.  Bemerkung: Bei Umluft die Temperatur um 25°C reduzieren. |
| C:\Users\Roman\SkyDrive\2_PHSG\Hauswirtschaft\Semester_5\Leistungsnachweis\Bildweiser\Fotos_neu\IMG_4619.JPG |  |
|  | **Teig auswallen:**  Mit dem Wallholz den Teig 3 mm dick zu einem Viereck auswallen.  Tipp: Wenn der Teig zu feucht ist und auf der Arbeitsfläche klebt, wenig Mehl dazugeben. |
| C:\Users\Roman\SkyDrive\2_PHSG\Hauswirtschaft\Semester_5\Leistungsnachweis\Bildweiser\Fotos_neu\IMG_4623.JPG |  |
|  | **Aprikosenkonfitüre auf Teig verteilen:**  Teig mit Aprikosenkonfitüre gleichmässig bestreichen. |
| C:\Users\Roman\SkyDrive\2_PHSG\Hauswirtschaft\Semester_5\Leistungsnachweis\Bildweiser\Fotos_neu\IMG_4625.JPG |  |
|  | **Nussfüllung auf Teig verteilen:**  Nussfüllung gleichmässig auf dem Teig verteilen, wobei am Teigrand ein fingerbreiter Streifen freigelassen werden muss. |
| C:\Users\Roman\SkyDrive\2_PHSG\Hauswirtschaft\Semester_5\Leistungsnachweis\Bildweiser\Fotos_neu\IMG_4627.JPGC:\Users\Roman\SkyDrive\2_PHSG\Hauswirtschaft\Semester_5\Leistungsnachweis\Bildweiser\Fotos_neu\IMG_4630.JPG | **Teig zusammenrollen:**  Die seitlichen Teigränder in Richtung Teigmitte klappen.  Den Teig von einer Seite aufrollen. |
| C:\Users\Roman\SkyDrive\2_PHSG\Hauswirtschaft\Semester_5\Leistungsnachweis\Bildweiser\Fotos\IMG_4336.JPG |  |
| **2-3 cm** | **Scheiben schneiden:**  2-3 cm dicke Scheiben schneiden.  Tipp: scharfes Messer verwenden, damit eine schöne Schnittfläche entsteht. |
| C:\Users\Roman\SkyDrive\2_PHSG\Hauswirtschaft\Semester_5\Leistungsnachweis\Bildweiser\Fotos\IMG_4339.JPGC:\Users\Roman\SkyDrive\2_PHSG\Hauswirtschaft\Semester_5\Leistungsnachweis\Bildweiser\Fotos\IMG_4338.JPG |  |
| **2**  **1** | **Hefeschnecken backen:**  1) Hefeschnecken mit genügend Abstand auf dem mit Backpapier belegtem Backblech verteilen. Vor dem Backen nochmals aufgehen lassen.  2) Hefeschnecken in der Ofenmitte 15-20 Minuten backen |
|  |  |
|  |  |
|  |  |
|  |  |
|  |  |
|  |  |
|  |  |
|  |  |
|  |  |
| **Zubereitung Glasur** |  |
|  |
| C:\Users\Roman\SkyDrive\2_PHSG\Hauswirtschaft\Semester_5\Leistungsnachweis\Bildweiser\Fotos_neu\IMG_4611.JPG  Puderzucker  Wasser | **Mise en place Glasur:**   * Schüssel, Esslöffel, Kaffeelöffel, Backpinsel * Puderzucker, Zitrone, Wasser |
|  |  |
| C:\Users\Roman\SkyDrive\2_PHSG\Hauswirtschaft\Semester_5\Leistungsnachweis\Bildweiser\Fotos_neu\IMG_4592.JPGC:\Users\Roman\SkyDrive\2_PHSG\Hauswirtschaft\Semester_5\Leistungsnachweis\Bildweiser\Unbenannt-2.jpgC:\Users\Roman\SkyDrive\2_PHSG\Hauswirtschaft\Semester_5\Leistungsnachweis\Bildweiser\Unbenannt-2.jpgC:\Users\Roman\SkyDrive\2_PHSG\Hauswirtschaft\Semester_5\Leistungsnachweis\Bildweiser\Fotos\IMG_4320.JPGC:\Users\Roman\SkyDrive\2_PHSG\Hauswirtschaft\Semester_5\Leistungsnachweis\Bildweiser\Fotos_neu\IMG_4607.JPGC:\Users\Roman\SkyDrive\2_PHSG\Hauswirtschaft\Semester_5\Leistungsnachweis\Bildweiser\Fotos\IMG_4319.JPG  **5**  **3**  **4**  **1**  **2** | **Glasur zubereiten:**  1) Puderzucker in eine Schüssel geben  2) Zitrone auspressen  3) Zitronensaft zugeben  4) Wasser beifügen  5) Masse umrühren.  Hinweis: Die Glasur muss dickflüssig sein.  Zu dicke Masse 🡪 Wasser beifügen  Zu dünne Masse 🡪 Puderzucker zugeben |
|  |  |
|  | **Hefeschnecken glasieren:**  Mit der Glasur die noch warmen Hefeschnecken glasieren. |

