

Außerdem:

Mehl für die Arbeitsfläche

1 Eigelb

Salz

Hagelzucker zum Bestreuen (nach Belieben)

 **FÜR 2 GLÄSER [À 150 ML]**

 **ARBEITSZEIT: 15 MIN.**

Für die kalt gerührte Erdbeerkonfitüre:

250 g Erdbeeren

1 Vanilleschote

3 EL Zitronensaft

180 g Gelierzucker „ohne Kochen“

1. Für den Vorteig Mehl, Milch und Hefe 5 Minuten in der Küchenmaschine oder mit den Knethaken des Handrührgeräts verkneten. Zugedeckt an einem warmen Ort 30 Minuten gehen lassen.

2. Für den Hauptteig Mehl, Milch, Zucker, Butter in Flöckchen, Ei, ½ TL Salz, Vanilleextrakt und Aroma zum Vorteig geben. Auf niedrigster Stufe 3 Minuten verrühren. Anschließend den Teig auf mittelhoher bis hoher Stufe 7 Minuten zu einem glatten, elastischen Teig verkneten. Den Teig zugedeckt an einem warmen Ort 15 Minuten gehen lassen.

3. Den Teig aus der Schüssel auf die bemehlte Arbeitsfläche stürzen, in 6 Portionen teilen und erst zu straffen Bällchen, dann diese zu etwa 10 cm langen Röllchen formen. Ein Backblech mit Backpapier auslegen und die Röllchen mit etwa 1 cm Abstand auf das Blech legen. Zugedeckt an einem warmen Ort weitere 25 Minuten gehen lassen.

4. Inzwischen den Backofen auf 180°C vorheizen. Das Eigelb mit 1 Prise Salz und 1 EL Wasser verquirlen und die Reihenwecken damit bestreichen. Nach Wunsch mit Hagelzucker bestreuen und auf der mittleren Schiene in den Ofen schieben. 1 Tasse Wasser auf den Backofenboden gießen, die Tür schließen und die Reihenwecken etwa 25 Minuten goldbraun backen. Die Reihenwecken aus dem Ofen nehmen und auf einem Kuchengitter abkühlen lassen. Möglichst frisch servieren.

5. Für die kalt gerührte Erdbeerkonfitüre die Erdbeeren verlesen, waschen und putzen. In Stücke schneiden und in eine Rührschüssel füllen. Die Vanilleschote längs aufschneiden und das Vanillemark herauskratzen. Vanillemark und Zitronensaft zu den Erdbeeren geben und alles mit dem Stabmixer fein pürieren. Den Gelierzucker hinzufügen und 1 Minute untermixen.

6. Die Masse bei Bedarf durch ein Sieb in eine Schüssel passieren. Die Erdbeerkonfitüre in zwei sterilisierte Gläser füllen und offen 2 Stunden in den Kühlschrank stellen – dies dient dazu, dass die Luft aus der Masse entweichen kann.

7. Die Gläser verschließen und die kalt gerührte Erdbeerkonfitüre im Kühlschrank aufbewahren. Sie hält sich etwa 2 Wochen.

Etwas deftiger werden die Mengpuffert-Cupcakes, wenn Sie noch 90 g fein gewürfelten Schinkenspeck unter den Kartoffelteig mischen.



MENGPÜFFERT-CUPCAKES MIT KRÄUTER-KNOBLAUCH- TOPPING

SAFTIGE UND WÜRZIGE KARTOFFELKÜCHLEIN

Für diese bergische Spezialität mischt man traditionell geriebene Kartoffeln mit in den Brotteig. Diese geniale Idee stibitzen wir für unser Brunchbüfett und machen herzhaftes Kartoffelteilg-Küchlein mit einem Frosting, das die Geschmacksknospen tanzen lässt.



FÜR 6 STÜCK



ARBEITSZEIT: 20 MIN.



GEHZEIT: 1 STD.



BACKZEIT: 25 MIN.

Für den Mengpufferteig:

190 g vorwiegend festkochende Kartoffeln

200 g Mehl (Type 550)

Salz

7 g frische Hefe

frisch geriebene Muskatnuss

Zutaten für das Kräuter-Knoblauch-Topping:

1–2 Knoblauchzehen

½ Bund Schnittlauch

½ Bund Petersilie
150 g zimmerwarme Butter
150 g Frischkäse
Salz • Pfeffer aus der Mühle
1 Spritzer Zitronensaft
Paprikapulver (edelsüß)

Außerdem:

1 Muffinblech
Butter für die Form
2 Scheiben Frühstücksspeck
Spritzbeutel mit Rundtülle (1,5 cm)

- 1.** Sechs Mulden des Muffinblechs dünn mit Butter ausfetten. **Für den Mengpufferteig** die Kartoffeln schälen, waschen und fein in eine Schüssel reiben. Mehl, 100 ml lauwarmes Wasser, $\frac{3}{4}$ TL Salz, Hefe und 1 Prise Muskatnuss hinzufügen. Alles mit den Knethaken des Handrührgeräts 2 bis 3 Minuten verkneten.
- 2.** Mengpufferteig in die Mulden des Muffinblechs verteilen und zugedeckt an einem warmen Ort 1 Stunde gehen lassen. 15 Minuten vor Ende der Gehzeit den Backofen auf 220°C vorheizen.
- 3.** Die Cupcakes im Ofen auf der mittleren Schiene 10 Minuten backen. Ofentemperatur auf 200°C zurückschalten und die Muffins weitere 15 Minuten goldbraun backen.
- 4.** Cupcakes aus dem Ofen nehmen, 5 Minuten in der Form ruhen lassen und aus der Form nehmen. Auf einem Kuchengitter vollständig auskühlen lassen.
- 5. Für das Knoblauch-Kräuter-Topping** den Knoblauch schälen und in feine Würfel schneiden. Die Kräuter waschen und trocken schütteln. Schnittlauch in Röllchen schneiden, Petersilie abzupfen und fein hacken.
- 6.** Die Butter mit den Quirlen des Handrührgeräts schaumig schlagen und den Frischkäse unterrühren. Knoblauch und Kräuter unterrühren und die Masse mit Salz, Pfeffer, Zitronensaft und 1 Prise Paprikapulver würzen.
- 7.** Den Frühstücksspeck in einer Pfanne ohne Fett knusprig braten und auf Küchenpapier abkühlen lassen.