



Alina Neumeier

Blaubeeren & Schneeflocken

Rezepte aus dem hohen Norden

Mehl in eine Schüssel geben und mit einem Löffel in der Mitte eine Mulde hineindrücken.

Die Frischhefe in die Mulde bröseln. 1 TL des Zuckers über die Hefe streuen und die Mulde mit Milch auffüllen. Eine Viertelstunde stehen lassen, bis die Hefe anfängt kleine Blasen zu bilden. Die restliche Milch, Zucker, Butter, Ei, Salz und Vanilleextrakt hinzufügen und alles sehr gründlich zu einem glatten, elastischen Teig verkneten – in der Küchenmaschine oder mit dem Handrührgerät. Wenn der Hefeteig ausreichend geknetet wurde und sich gut anfühlt, wieder zurück in die Schüssel legen und abdecken. An einem warmen Ort oder im Backofen (nicht über 40 °C) gehen lassen. Der Teig muss sein Volumen verdoppelt haben, dann kann er verarbeitet werden.

Den Teig nun noch mal durchkneten und in zwei gleich große Teile teilen. Runde Kugeln formen und diese nochmals 15 Minuten ruhen lassen. Die Zutaten für die Füllung in einer Schüssel miteinander vermengen.

Beide Teighälften auf jeweils ca. 20 x 30 cm ausrollen und mit der Füllung bestreichen.

Von der Längsseite her aufrollen und mit dem abschließenden Ende nach unten auf die Arbeitsplatte legen. Längs mit einem sehr scharfen Messer in zwei Stränge schneiden und diese ineinander verflechten. Mit der anderen Hälfte genauso verfahren. Die Enden etwas zusammendrücken. Die Zöpfe dann entweder frei auf einem Backblech backen oder in eine zuvor gefettete Kastenform heben.

Mit Milch bestreichen und bei 180 °C ca. 35–40 Minuten backen, bis die Zöpfe goldbraun sind. Noch warm mit etwas geschmolzenem Aprikosengelee bestreichen.





Kladdkaka

Schokoladenkuchen

„Kladdkaka“ bedeutet übersetzt Klebekuchen. Dieser Name beschreibt diesen köstlichen, saftigen Schokoladenkuchen schon ziemlich gut. Er ist sehr einfach zu backen und schon ein kleines Stück reicht aus, um den Heißhunger auf Süßes zu stillen, dementsprechend glücklich macht es auch. Besonders schön verzieren kann man diesen Kuchen, wenn man ein Spitzentuch darauflegt, darüber den Puderzucker siebt und dann das Tuch wieder entfernt. Das Muster der Spitze bleibt und der Schokoladenkuchen kann sich sehen lassen!

FÜR 1 KUCHEN

2 Eier
120 g Zucker
3 EL Kakaopulver
1 EL Vanillezucker
1 Prise Salz
50 g Weizenmehl
100 g Butter

Puderzucker
evtl. Sahne, Eis oder
Beeren

Außerdem: Springform (Ø 26 cm)

Ofen auf 180 °C vorheizen. Eier und Zucker in eine Rührschüssel geben und so lange mit dem Handrührer verquirlen, bis die Masse schön cremig ist. Dann Kakaopulver, Vanillezucker, Salz und Mehl unterrühren. Butter in einem Töpfchen schmelzen und

ebenfalls hinzugeben. Teig nochmals gut verrühren und in die gefettete Springform füllen. Im Ofen 15–20 Minuten backen.

Nach Belieben mit Puderzucker verzieren und mit Sahne, Eis oder Beeren servieren.

