Coolinato

KÜRBIS-KERNBROT

in der Coolinato Mini Kastenform

Zutaten

- 250 g Weizenmehl
- 160 ml lauwarmes Wasser
- 1 TL Rübenkraut
- 0,5 Päckchen Trockenhefe
- 1,5 TL Salz
- 40 g Kürbiskerne

Zubereitungszeit:
ca. 10 Minuten

Insgesamt inkl. Ruhe- und Backzeit:
ca. 2 Stunden, 10 Minuten

Zubereitung

Das Mehl in eine Teigschüssel füllen und in der Mitte eine Mulde formen. Das lauwarme Wasser in die Mulde füllen und Rübenkraut hinzufügen. Salz und Trockenhefe auf dem Mehl am Rand verstreuen. Nun mit dem Knethaken der Küchenmaschine den Teig ca. 5-7 Minuten kneten, zum Schluss die Kürbiskerne hinzufügen.

Die Kastenform leicht ölen und mit etwas Mehl ausstreuen. Den Teig hineinfüllen, die Oberfläche nach Belieben mit etwas Mehl oder einer Handvoll Kürbiskerne bestreuen. Nun die Form mit einem Küchenhandtuch abdecken und an einem warmen Ort 60 Minuten ruhen lassen.

Anschließend das Brot in der Heissluftfritteuse auf 200°C 10 Minuten backen, dann mit Alufolie abgedeckt weitere 45 Minuten backen. Das Brot aus der Fritteuse nehmen, 10 Minuten abkühlen lassen und aus der Form nehmen. Für einen knusprigen Boden das Brot weitere 5 Minuten „kopfüber" backen.

Tipp: Sie können das Brot anstatt mit Kürbiskernen auch mit Nüssen oder Saaten Ihrer Wahl backen. Gutes Gelingen!

bon appétit!

Folgt uns auf

Coolinato

BRIOCHE

in der Coolinato Mini Kastenform

Zutaten

- 250 g Weizenmehl (Typ 405)
- 100 ml lauwarme Milch
- 0,5 Päckchen Trockenhefe
- 30 g Zucker
- 1 Päckchen Vanillezucker
- 1 PriseSalz
- 50 g weiche Butter
- 1 Ei
- 2 EL Milch

Zubereitungszeit:
ca. 15 Minuten

Insgesamt inkl. Ruhe- und Backzeit:
ca. 2 Stunden

Zubereitung

Das Mehl in eine Teigschüssel füllen und in der Mitte eine Mulde formen. Die warme Milch in die Mulde füllen, den Zucker und Vanillezucker hinzufügen. Das Salz und die Trockenhefe auf dem Mehl am Rand verstreuen. Nun mit dem Knethaken der Küchenmaschine den Teig ca. 3-5 Minuten kneten. Zum Schluss die weiche Butter in Stücken dazugeben.

Die Kastenform leicht ölen und mit etwas Mehl ausstreuen. Den Teig dritteln, zu Kugeln formen und nebeneinander in die Form setzen. Mit einem Küchenhandtuch abdecken und an einem warmen Ort 60 Minuten gehen lassen. Das Ei trennen und das Eigelb mit 2 EL Milch verrühren. Die Brioche mit der Hälfte der Eiermilch bepinseln.

Anschließend die Kastenform in die Heißluftfritteuse setzen und bei 200°C 10 Minuten backen. Mit Alufolie abdecken und weitere 30 Minuten backen. Nun das Gebäck auf einem Kuchengitter 10 Minuten abkühlen lassen, aus der Form stürzen und evtl. noch einmal 5 Minuten „auf dem Kopf" backen.

Die Brioche schmecht lauwarm unwiderstehlich gut.

Tipp: Sie können den Teig auch schon am Vorabend zubereiten und über Nacht gehen lassen. Morgens dann nur noch mit der Eiermilch bestreichen, backen und Sie haben eine leckere Bereicherung für den Frühstückstisch.

bon appétit!

Folgt uns auf

Coolinato

KÖFTE HACKBRATEN

in der Coolinato Mini Kastenform

Zutaten

- 600 g Rinderhackfleisch
- 1 große Spitzpaprika
- 1 Zwiebel
- 2 Knoblauchzehen
- 1 Bund Petersilie
- 0,5 TL Kreuzkümmel
- 0,5 TL Oregano
- 0,5 TL Koriandersaat
- 0,5 TL Pul Biber (oder auch mehr, wer Schärfe mag)
- 0,5 TL brauner Zucker
- Zitronenabrieb
- Salz
- Pfeffer

Zubereitungszeit:
ca. 15 Minuten

Insgesamt Backzeit:
ca. 1 Stunde, 15 Minuten

Zubereitung

Die Spitzpaprika und Zwiebel grob würfeln und zusammen mit dem Knoblauch und der Petersilie in der Küchenmaschine nicht ganz fein pürieren. Das geht auch mit einem Pürierstab.

In einer Schüssel das Hackfleisch mit dem Paprikapüree und den gesamten Gewürzen gut vermischen. Kräftig mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Die Kastenform leicht einölen und das Brät hineinfüllen.

In die Heißluftfritteuse setzen und bei 200°C 10 Minuten backen, mit Alufolie abdecken, weitere 50 Minuten backen. Den Braten in der Form 5 Minuten ruhen lassen und servieren.

Tipp: Zu dem Köfte Braten schmecht sehr gut ein Paprikareis mit einem frischen Salat. Oder Sie befüllen frisches Pide mit Joghurt, Tomaten, Gurken und Bratenscheiben.

bon appétit!

Folgt uns auf

Coolinato

SAFTIGER ZITRONEN-KUCHEN

in der Coolinato Mini Kastenform

Zutaten

- 150 g Butter
- 250 g Weizenmehl
- 150 g Zucker
- 2 Vanillin Zucker
- 10 g Weinstein Backpulver
- 3 Eier
- 2 Bio Zitronen

Für den Guß

- 80 g Puderzucker
- 1 TL Zitronensaft

Zubereitungszeit:
ca. 15 Minuten

Insgesamt Backzeit:
ca. 45 Minuten

Zubereitung

Zitronen waschen. Die Schale abreiben und beiseite stellen, den Saft von einer Zitrone auspressen.

Zucker, Vanillezucker, Butter und Eier in einer Küchenmaschine schaumig aufschlagen. Die Zitronenschale und 1 EL Zitronensaft einrühren. Mehl und Weinstein-Backpulver mischen und nach und nach unter Rühren zugeben.

Den Teig in die Coolinato Mini Kastenform füllen, und in die Schublade des Airfryers geben.

Bei 160°C backen, je Heissluft Fritteuse kann die Backzeit variieren, rechne mit ca. 45 Minuten und mache zwischendurch die Stäbchen-Probe. Piekse dazu mit dem Zahnstocher in den Kuchen – er sollte trocken rauskommen, wenn der Kuchen fertig ist. Den fertigen Kuchen abkühlen lassen.

Mit dem Zahnstocher Löcher in den Kuchen stechen. Die zweite Zitrone in Scheiben schneiden, dann halbieren (für die Deko) 80 g Puderzucker in eine Tasse abwiegen und 1 TL Zitronensaft zufügen, alles verrühren und je nach Bedarf mehr Zitronensaft dazugeben. Der Guss sollte dickflüssig sein. Den Guss auf dem Zitronenkuchen verteilen, die Deko-Zitronenscheiben darauf verteilen und fest werden lassen.

bon appétit!

Folgt uns auf