

THEMA: YVONNES OSTER-TIPPS
Autor: Heinz Pohl
EXPERTE IM STUDIO: YVONNE WILLICKS
Funktion: MoMa-Hauswirtschaftsmeisterin

Yvonne Hefezopf:

Zutaten: 500 g Mehl (Type 550), 0,5 Würfel Hefe (21 g, alternativ Trockenhefe), 75 g Zucker, 125 ml Milch, 75 g Rosinen, 2 Eier, 0,5 TL Salz, 1 Päckchen Vanillezucker, 100 g Butter (weich), Mehl; zum Bestreichen 40 g Butter; Zuckerguss: 100 g Puderzucker, 1 EL Zitronensaft.

Zubereitung: Mehl in eine Schüssel geben und eine Mulde hineindrücken. Milch erwärmen. Die Hefe hineinbröckeln und 1 TL Zucker und 4-5 EL lauwarme Milch dazugeben. Alles mit einer Gabel und etwas Mehl vom Rand zu einem dickflüssigen Vorteig verrühren. Etwas Mehl darüberstäuben und zugedeckt an einem warmen Ort etwa 20 Minuten gehen lassen, bis der Vorteig aufgegangen ist und kleine Blasen zeigt.

Die Rosinen in ein Sieb geben und mit heißem Wasser gründlich abspülen und abtropfen lassen. Restliche lauwarme Milch, den restlichen Zucker, Eier, Salz, Vanillezucker, weiche Butter und Rosinen zum Vorteig geben. Alles zunächst mit den Knethaken des Handrührers, dann mit den Händen zu einem glatten Teig verkneten. Den Teig zugedeckt nochmals an einem warmen Ort etwa 45 Minuten gehen lassen, bis sich das Volumen etwa verdoppelt hat.

Den Teig mit den Händen auf etwas Mehl kurz durchkneten und in drei Portionen teilen. Jede Portion zu einem langen Teigstrang (etwa 60 cm Länge) rollen. Die Teigstränge zu einem Zopf flechten und die beiden Enden nach unten einschlagen. Den Hefezopf dann auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen. Mit einem Küchentuch abdecken und nochmals etwa eine Stunde an einem warmen Ort gehen lassen.

Den Backofen auf 200 Grad, Umluft 180 Grad, Gas Stufe 4 vorheizen. Die Butter schmelzen lassen. Rosinen, die aus dem Teig herausstehen, absammeln: sie verbrennen sonst später beim Backen. Den Hefezopf mit der Butter bestreichen und im vorgeheizten Ofen etwa 20-30 Minuten goldbraun backen.

Puderzucker, Zitronensaft und 1-2 EL warmes Wasser zu einem glatten Guss verrühren und den Zopf damit bestreichen. Danach trocknen lassen.

Einfacher Möhrenkuchen:

Zutaten: 350 g Karotten (geschält und gerieben), 375 g Mehl, 250 g Zucker, 200 g gemahlene Mandeln, 250 g Butter (geschmolzen und abgekühlt), 4 Eier, 2 Bio-Zitronen (Schale und Saft), 1 Päckchen Backpulver, Salz, Zimt; zum Bestäuben Puderzucker; Deko-Karotten aus Marzipan.

Zubereitung: Den Ofen auf 180°C (Ober-/Unterhitze) vorheizen. Zunächst die Zutaten für den Teig (Mehl, Zucker, Mandeln, Backpulver und Salz) gut vermischen. Dann die geriebenen Karotten unterheben und alles gründlich verrühren. Zuletzt Zitronenabrieb und -Saft hinzugeben und wiederum verrühren.

Die Butter schmelzen lassen und unterdessen die Eier trennen. Das Eigelb mit der zerlassenen Butter verrühren und alles gründlich im Teig vermischen. Nach eigenem Geschmack den Zimt dazugeben. Das Eiweiß steifschlagen und ebenfalls unterheben.

Den Teig in eine Form geben und etwa 60 Minuten backen. Mithilfe einer Stäbchenprobe ermitteln, wann der Karottenkuchen fertig ist. Auf einem Kuchengitter abkühlen lassen und je nach Geschmack mit Puderzucker bestäuben. Ggf. Deko-Karotten aus Marzipan auf dem Karottenkuchen drapieren.

Gebratener Spargel mit gekochten Eiern und Hollandaise

Zutaten: 1,5 kg Spargel weiß, 8 Bio-Eier, 30 g Butterschmalz

Zubereitung: Den Spargel schälen und in Butterschmalz anbraten. Im Ofen warm halten. Eier hart kochen.

Zutaten für die Hollandaise: 250 g Butter, 3 Eigelb, 100 ml Weißwein, 1 EL Wasser, Salz, Zucker, Pfeffer, 1 Spritzer Zitronensaft.

Zubereitung: Für die Sauce Hollandaise Eigelb, Wein, eventuell 1 EL Wasser, 1 Prise Salz und Zucker in einer Metallschüssel oder einem Schlagkessel mit einem Schneebesen verrühren. Die Schüssel in ein heißes Wasserbad stellen, so dass der Boden der Metallschüssel knapp das Wasser berührt. Die Eigelbmischung mit dem Schneebesen so lange schlagen, bis die Soße dicklich und cremig wird. Mit dem Schneebesen dabei möglichst überall an Rand und Boden der Schüssel entlangrühren, damit sich das Eigelb nicht am Schüsselrand festsetzt, dort stockt und als Flöckchen wieder ablöst.

Inzwischen die Butter in einem zweiten kleinen Topf schmelzen, aber nicht bräunen. Die flüssige Butter in dünnem Strahl mit einem Schneebesen langsam unter die Eigelbcreme schlagen, bis eine dickcremige Sauce Hollandaise entstanden ist. Die Soße mit Salz, Zitronensaft und Pfeffer abschmecken und schnell mit dem warm gehaltenen Spargel und gespaltenen hartgekochten Eiern servieren.