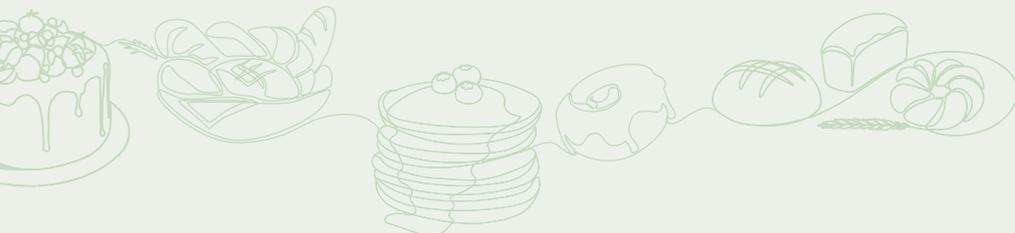
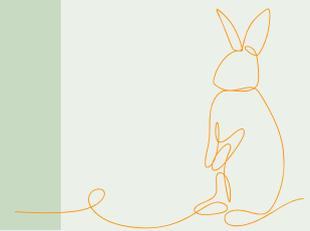




5  
Rezepte

## OSTERREZEPTE BROTBACKAUTOMATEN



**EXPERIENCE  
FRESH**



## Kreativ Backen mit dem Panasonic Brotbackautomat

Karotten-Brot (vegan) mit Saaten	03
Oster-Rezept: Brioche Hasen	04
Süße Brioche Osternester	05
Karottenkuchen mit Cashews	06
Dinkelbrötchen mit Hirse	07





7 Std. 20 Min. | Leicht

# Karotten-Brot (vegan) mit Saaten



Von uns aus könnte es das saftige Karotten-Brot ja morgens, mittags und abends geben. Sie fragen sich, was es zu unserer neuen Lieblings-Stulle macht? Herzhafter Roggen, eleganter Dinkel und jede Menge geraspelte Möhren. Dieser Mix schmeckt nicht nur ganz fabelhaft. Er hält das Brot auch tagelang schön saftig



Lactosefrei



Vegan

## SCHRITTE

1 Zuerst Sonnenblumenkerne, Leinsamen und Sesam in eine Pfanne geben. Dann ohne Öl unter häufigem Rühren 5 Minuten rösten.

2



Wenn die Saaten duften, sind sie fertig. Dann vom Herd nehmen und beiseite stellen.

3 Anschließend die Karotten fein raspeln.

4 Zutaten für den Sauerteig zu einem glatten Teig vermischen. Dann abgedeckt an einem warmen Ort 2 Stunden reifen lassen.

5 Alle Zutaten zusammen in den Brotbackautomaten geben. Schalten Sie nun das Programm 28 für 10 Minuten ein.

6 Danach zum Programm 9 für „Französisches Brot“ wechseln. Dieses beginnt mit einer langen Gehphase und hat auch eine lange zweite Gärphase eingeplant.

7 Brot aus dem Brotbackautomaten nehmen und vor dem Anschneiden komplett auskühlen



## ZUTATEN

### FÜR DEN SAUERTEIG:

75g Sauerteig Starterkultur  
75g Roggenvollkornmehl  
75ml Wasser (28°C warm)

### FÜR DEN HAUPTTEIG:

50g Sonnenblumenkerne  
30g Sesam  
30g Leinsamen  
200g Karotten  
250g Dinkelmehl Type 630  
175g Roggenvollkornmehl  
12g Salz  
300ml Wasser (28°C warm)

### DAZU AM BESTEN VERWENDEN:

SD-YR2550 Menu 22  
SD-YR2540 Menu 13  
SD-R2530 Menu 21  
SD-ZX2522 Menu 29  
SD-ZB2512 Menu 10  
SD-2511 Menu 26





🕒 3 Std. | 👑 Mittel

# Oster-Rezept: Brioche Hasen



Hinterher sind sich alle einig: Diese Bunnies sind viel zu niedlich, um sie nur einmal im Jahr zu backen. Na, wie gut, dass das Oster-Rezept so herrlich einfach gelingt.



Vegetarisch

## SCHRITTE

1



Geben Sie zunächst Hefe, Mehl, Zucker, Milch, Butter und 1 Ei in den Croustina Brotbackautomaten.

2 Wählen Sie das Programm 16 für Brotteig aus. In 2 Stunden 20 Minuten verknetet der Brotbäcker nun die Zutaten und lässt den Teig wunderbar aufgehen.

3



Teilen Sie danach den fertigen Teig in sechs gleichgroße Stücke auf. Rollen Sie diese zu gleichmäßigen Teigsträngen. Anschließend von jedem Teigstrang ein kleines Stück abtrennen und zu einer Kugel rollen. Legen Sie die Teiggugel etwa mittig über eine Teigrolle. Dann die Teigenden wie auf dem Bild 2x überkreuzen, so dass ein Hase entsteht. Wiederholen Sie diesen Vorgang mit den übrigen Teigrollen.

4



Legen Sie die Häschen auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech und lassen Sie den Teig noch einmal gut 30 Minuten ruhen. Kurz vor Ablauf der Zeit den Backofen auf 180 °C (Umluft) vorheizen. Danach ein Ei mit etwas Wasser verrühren und die Brioche Hasen damit einpinseln. Etwas Hagelzucker auf die Teiggugeln streuen. Dadurch bekommen die Bunnies eine süße, helle „Blume“ wie echte Häschen.

5 Anschließend geht es für die Hasenbände für etwa 20 Minuten in den Ofen. Danach abkühlen lassen.

6



Schokolade schmelzen und in einen Gefrierbeutel umfüllen. Eine klitzekleine Ecke abschneiden und mit der flüssigen Schokolade niedliche Hasengesichter auf die Oster-Brötchen malen.

## ZUTATEN

FÜR 6 HÄSCHEN:

250g	Weizenmehl Type 550
8g	Trockenhefe
2 EL	Zucker
150ml	Milch
1 EL	Butter
2	Eier
3 EL	Hagelzucker
50g	Schokolade

DAZU AM BESTEN VERWENDEN:

SD-ZP2000	Menu 12	<i>Croustina</i>
SD-ZD2010	Menu 12	<i>Croustina</i>
SD-ZF2010	Menu 12	<i>Croustina</i>
SD-YR2550	Menu 10	
SD-YR2540	Menu 10	
SD-R2530	Menu 10	
SD-ZX2522	Menu 14	
SD-ZB2512	Menu 29	
SD-2511	Menu 29	
SD-2500	Menu 10	





🕒 40–45 Min. | 🍷 Mittel

# Süße Brioche Osternester



Vegetarisch

## SCHRITTE

- 1 Geben Sie zunächst die Trockenhefe in die Backform des Croustina Brotbackautomaten. Danach (in dieser Reihenfolge) Mehl, Salz, Zucker, verquirlte Eier und Milch hinzufügen. Zum Schluss die in Stücke geschnittene Butter darüber verteilen.
- 2 Starten Sie das Programm 16 für „Brotteig“. Wenn Sie einen anderen Brotbackautomaten verwenden, wählen Sie bitte ein entsprechendes Programm.



3 Während der Briochezeit Gestalt annimmt, haben Sie Zeit, die Eier mit Lebensmittelfarbe zu färben. Anschließend gut trocknen lassen.



4 Sobald das Teigprogramm beendet ist, geben Sie den Briochezeit auf eine leicht bemehlte Arbeitsfläche. Entlüften Sie den Teig mit der Faust und teilen Sie ihn anschließend in 12 Stücke. Formen Sie diese zu etwa 25 cm langen Teigsträngen.

- 5 Flechten Sie immer zwei Teigstränge zu einer Spirale und fixieren Sie die Enden mit etwas

Wasser, um ein Nest zu formen.

- 6 Legen Sie die Briochekränze auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech. Geben Sie in jedes Nest ein Ei und decken Sie die Osternester mit einem Geschirrtuch ab. Gut 30 Minuten an einem warmen Ort gehen lassen.
- 7 Heizen Sie inzwischen Ihren Backofen auf 175 °C (Umluft) vor.
- 8 Zum Ende der Gehzeit ein Eigelb mit einem Esslöffel Milch verrühren. Nehmen Sie die Eier kurz aus ihrem Nest und pinseln Sie die Briochenester mit der Ei-Milch ein. Dann – hopp, hopp! – geht's für die Eier zurück ins Osternest. Backen Sie das Ostergebäck anschließend 20 Minuten im vorgeheizten Backofen bei 175 Grad Celsius.
- 9 Danach jedes Brötchen mit etwas Ahornsirup bestreichen und mit Zuckerperlen bestreuen. Vor dem Verzehr vollständig abkühlen lassen.



## ZUTATEN

### FÜR DEN BRIOCHETEIG:

360g	Mehl Type 405
65g	Zucker
6g	Salz
6g	Trockenhefe
3	Eier
80g	Butter
40ml	Milch

### FÜR DIE EIER IM NEST:

6	Eier
1	Eigelb
1 TL	Milch
	Lebensmittelfarbe

### ZUM DEKORIEREN:

2 EL	Ahornsirup
6 TL	Zuckerperlen

### DAZU AM BESTEN VERWENDEN:

SD-ZP2000	Menu 12	<i>Croustina</i>
SD-ZD2010	Menu 12	<i>Croustina</i>
SD-ZF2010	Menu 12	<i>Croustina</i>
SD-YR2550	Menu 10	
SD-YR2540	Menu 10	
SD-R2530	Menu 10	
SD-ZX2522	Menu 14	
SD-ZB2512	Menu 29	
SD-2511	Menu 29	
SD-2500	Menu 10	



🕒 1 Std. 15 Min. | 🏠 Leicht

# Karottenkuchen mit Cashews



Lactosefrei



Vegan

## SCHRITTE

- 1 Cashews bitte über Nacht in Wasser einweichen. Anschließend sollten Sie die Flüssigkeit abgießen. Dann den Safhahn des Slow Juicers schließen



Die Hälfte der eingeweichten Cashewkerne hinein geben, daraufhin den Juicer anschalten und nach und nach mit 700 ml Wasser aufgießen. Safhahn öffnen, sobald die Cashewkerne durchgelaufen sind und wiederholen, bis die Kerne verbraucht sind. Cashewreste beiseite stellen



Für den Karottensaft Karotten in den Panasonic Slow Juicer geben, Juicer einschalten. Anschließend stellen Sie den Karottensaft und die Karottenreste zur Seite.



Alle trockenen Zutaten für den Kuchen in eine Rührschüssel geben und vermengen.

- 5 Die restlichen Zutaten für den Kuchen mit einem Löffel rasch unterrühren, bis eine homogene Masse entstanden ist.



Die Backform des Brotbackautomaten mit Backpapier auskleiden und den Teig einfüllen. Backprogramm Nummer 13 wählen und 60 Minuten backen.

- 7 Kokosöl in einem Topf bei niedriger Hitze schmelzen. Alle Zutaten abschließend für das Frosting in einen Mixer geben und dann glatt pürieren und anschließend bis zur Verwendung im Kühlschrank kaltstellen.

- 8 Karottenkuchen nach dem Backen auf einem Kuchengitter komplett abkühlen lassen..

- 9 Zum Schluss mit dem Frosting bestreichen und mit Kokosraspel und gehackten Mandeln toppen.



## ZUTATEN

FÜR DIE CASHEWMILCH:

150g Cashewkerne  
700ml Wasser

FÜR DEN KAROTTENSAFT:

1kg Karotten

FÜR DEN KAROTTENKUCHEN:

330g Dinkelmehl  
240g Vollrohrzucker  
4 TL Zimt  
3 TL Backpulver  
1½ TL Natron  
150g Apfelmark  
75ml Cashewmilch  
120g Karottenreste  
150ml Rapskernöl  
1 Prise Salz

FÜR DAS CASHEW-FROSTING:

150g Cashewkerne  
100g soy quark  
½ Zitrone (Zeste)  
1 Zitrone (Saft)  
1 EL Kokosöl  
1 TL Agavendicksaft  
1 Prise Salz

FÜR DIE DEKORATION:

25g große Kokosraspeln  
1 TL Mandeln

DAZU AM BESTEN VERWENDEN:

SD-ZP2000	Menu 13	<i>Christina</i>
SD-ZD2010	Menu 13	<i>Christina</i>
SD-ZF2010	Menu 13	<i>Christina</i>
SD-YR2550	Menu 26	
SD-YR2540	Menu 27	
SD-R2530	Menu 25	
SD-ZX2522	Menu 18	
SD-ZB2512	Menu 18	
SD-2511	Menu 18	
SD-2500	Menu 14	





🕒 4 Std. 30 Min. | 🏠 Mittel

# Dinkelbrötchen mit Hirse



Ob Frühstück oder Abendbrot – frische Brötchen gehen irgendwie immer. Selbstgebackene Dinkelbrötchen mit Hirse gehören dabei zu unseren Lieblings-Goldstücken, denn sie sind außen unwiderstehlich kross und innen saftig.

## SCHRITTE

- 1 Hirse mit Wasser in einem Topf zubereiten und leicht abkühlen lassen.
- 2 Danach die Brotbackform aus dem Brotbackautomaten nehmen und den Knethaken einsetzen.
- 3 Anschließend die fertig zubereitete Hirse und die weiteren Zutaten in der angegebenen Reihenfolge hineingeben. Backform wieder in den Backautomaten setzen und Deckel schließen.
- 4 Anschließend das Programm für Vollkornteig auswählen und starten. (Programm 20 beim Panasonic SD-YR2550, Programm 21 beim SD-YR2540 und Programm 19 beim SD-R2530).



Nach Programmende den Teig aus dem Brotbackautomaten nehmen und auf einer gut bemehlten Arbeitsfläche geben..

- 6 In ca. 8 gleichgroße Stücke teilen und grob zu Brötchen formen. Backblech mit Backpapier auslegen und die Teiglinge darauf setzen. Abgedeckt nochmal 20 Minuten gehen lassen.

Tipp: Wenn Sie mögen, können Sie die Teiglinge auch oben kreuzförmig einschneiden.



Währenddessen den Ofen auf 240°C (Umluft) vorheizen. Damit die Kruste schön kross wird, stellen Sie eine feuerfeste Schale mit Wasser auf dem Backofenboden. Oder backen Sie im Panasonic Dampfbackofen NN-CS89LB. Seine Kombination aus Dampf und Umluft sorgt für ein super Backergebnis. Er verfügt zudem über einen „Steam Shot“, den Sie am Anfang eines Backvorgangs einsetzen können.

- 8 Dinkelbrötchen nochmal mit ein wenig Mehl bestäuben. Dann in den Backofen hineingeben und 5 Minuten backen. Anschließend die Temperatur auf 190°C reduzieren und die Hirsebrötchen in 10-15 Minuten fertig backen (je nach gewünschtem Bräunungsgrad).



Lactosefrei



Vegan

## ZUTATEN

50g	Hirse
170ml	Wasser
100g	Dinkelvollkornmehl
250g	Dinkelmehl Type 630
1½ tsp	Salz
1½ tsp	Trockenhefe
1 tsp	Zucker
200ml	Wasser

DAZU AM BESTEN VERWENDEN:

SD-YR2540	Menu 21
SD-YR2550	Menu 20
SD-R2530	Menu 19

