

Herzlich Willkommen

heißt
Sie

das Team um

Dietmar Grieser von

team  **design**
küche & bad

&

spirit of **cooking**

Unsere Philosophie

Kochen *lieben & leben*

Wir von *spirit of cooking* glauben fest daran: "Wer zeitlos glücklich und gesund sein Leben mit prickelnder Freude genießen möchte, achtet, lebt und liebt die edlen Schätze der Natur!"

Wir **kochen** mit natürlichen Produkten, die auf natürliche und unkomplizierte Weise zubereitet werden und ein natürliches und gesundes Lebensgefühl hervorrufen.

Wir **lieben** den Geschmack des Lebens und blicken dabei über unseren Tellerrand hinaus. Deshalb unterstützen wir soziale Projekte, die den Menschen, sowie seinen natürlichen Reichtum und den fairen und fruchtbaren Umgang mit der Natur in den Vordergrund stellen.

Wir **leben** im Jetzt, wertschätzen Vergangenes und kreieren Zukünftiges, das uns gut tut.

Alexander Bader

"Kochen ist bewusstes Erleben aller Sinne! Meine Vision ist es, den Menschen die lebendige Küchenvielfalt und ihre umfangreichen Qualitäten näher zu bringen und Sie so ein Stück weit auf dem Weg zu mehr Vitalität, gesundem Genuss und prickelnder Lebensfreude zu begleiten."



- Diplomierter Diätetischer Küchenmeister & Konditor, Wifi Kochcoach & Trainer für TCM
- Internationale Erfahrung in Führungspositionen in der Welt der Sterne- und Haubenküche, Gastroconsulting, Produktentwicklung und Qualitätssicherung
- Ernährungsberater nach der Traditionellen Chinesischen Medizin nach Diolosa iA.
- Geschäftsführer und Gründer von *spirit of cooking*

Buchteln mit Nussfülle, Bratapfel, Glühweinschaum

Zutaten: für 15 Stück zu je 40 g

- 200 ml Milch
- 20 g Germ, frisch oder trocken
Wenn Sie trockenen Germ verwenden, beachten Sie bitte die auf der Packung vermerkte prozentuelle Mengenangabe
- 350 g griffiges Mehl
- 50 g Zucker
- 1 Ei
- 1 Dotter
- 1 Prise Salz
- 1 cl Rum
- Abrieb einer ½ Bio-Zitrone und Bio-Orange
- 50 g flüssige Butter

Weiters:

- 100 g flüssige Butter

Zubereitung: Zu Beginn wird der sogenannte Dampfl hergestellt. Dazu wird ein Drittel der Milch mit dem Germ vermengt. Das zweite Drittel der Milch wird mit Mehl im Verhältnis 1:1 vermischt und beigefügt.

Tipp: Zur Beschleunigung der Gärleistung kann der Milch Zucker zugesetzt werden.

Anschließend wird der erhaltene Dampfl mit Mehl „zugestaubt“ und an einem warmen Ort reifen gelassen.

Die weitere Verarbeitung kann folgen, wenn sich das Volumen mehr als ein Drittel vergrößert hat und große Risse im aufgestaubten Mehl zu erkennen sind.

Das Dampfl mit der restlichen Milch und Mehl vermengen. Anschließend die Masse so lange kneten, bis sich der Teig von der Arbeitsfläche löst. Die restlichen Zutaten dem Teig beimengen und abermals kneten, bis sich der Teig von der Arbeitsfläche löst.

Nun ist eine Teigruhe von 15 Minuten vorgesehen.

Diese Zeit zum Nachquellen ist von enormer Wichtigkeit, da

- der Kleber, welcher die Zähigkeit des Teiges herbeiführt, entspannen soll.
- genügend Lockerungsgase gebildet werden können.
- die Hefe nur so ihre komplette Treibkraft erlangen kann.

Nach der erfolgten Teigruhe wird der Teig abermals für 5 Minuten geknetet. Das erneute Kneten ermöglicht die maximale Entwicklung des Klebers und die Bildung von kleinen Bläschen.

Nun ist ein weiteres Gehen lassen von ungefähr 10 – 15 Minuten erforderlich.

Nussfülle

Zutaten:

- 125 ml Milch
- 25 g Zucker
- 25 g Honig
- 50 g Butter
- 60 g Biskuitbrösel oder Biskotten oder Brioche
- 130 g Nüsse, gerieben
- 2 cl Rum oder Amaretto
- Vanille
- Abrieb von ½ Bio-Zitrone und Bio-Orange
- Zimt gemahlen
- Kakaopulver

Zubereitung: Die geriebenen Nüsse mitsamt den Biskuitbrösel in einer Pfanne leicht farbiger rösten. Anschließend die Butter und den Zucker beimengen. Unter ständigem Rühren die Menge weiter rösten. (etwa 2-3 Minuten)

Die Pfanne von der Hitze nehmen. Danach die übrigen Zutaten hinzufügen, gut verrühren und abkühlen lassen.

Teig aufarbeiten

Den Teig ohne enorme Kraftaufwendung auf eine Dicke von 1,5 cm ausrollen. Danach mit einem Ausstecher (Durchmesser 8-9 Zentimeter) die Plätzchen ausstechen.

Anschließend werden aus der Nussfülle Kugeln mit einem Durchmesser von 3-4 cm geformt. Diese Kugeln werden in die Mitte auf die zuvor ausgestochenen Plätzchen platziert. Nun das Teigstück auf die Handfläche legen und eine hohle Hand formen. Der Vorgang erinnert an das Umfassen eines Tennisballes.

Nun mit Daumen und Zeigefinger der zweiten Hand beide Enden gleichzeitig über die Fülle ziehen. Die Stelle, an der sich beide Enden berühren sollen fest ineinander gedrückt werden. Die beschriebene Vorgehensweise wird so oft wiederholt, bis die komplette Fülle mit Teig bedeckt ist.

Danach werden die einzelnen Teigstücke in flüssige Butter getaucht. Anschließend werden die Buchteln mit der verschlossenen Seite nach unten, eng aneinander in eine Wannenform gelegt.

Abschließend soll der Teig weitere 5-10 Minuten ruhen.

Backvorgang

Ofentemperatur: 180°C

Backzeit: ca. 40 Minuten

Arbeiten mit einem Kombidampfbackofen:

Zu Beginn wählt man die Gärstufe beziehungsweise soll der Dampfanteil in den ersten 10 Minuten der Backzeit bei 30% liegen.

Für das weitere Vorgehen wählt man das reine Heißluftbacken.

Der Großteil der Kombidampfbacköfen verfügt bereits über spezielle Automatikprogramme. Vorab ist darauf hinzuweisen, dass die Bezeichnung bei jedem Hersteller anders lautet. Die korrekte Bezeichnung ist der Bedienungsanleitung Ihres Gerätes zu entnehmen.

Tipp 1: Bei einer Backzeit von etwa 30 Minuten können die Buchteln bereits an der Oberfläche eine dunkle Färbung aufweisen. Reduzieren Sie die Hitze in diesem Fall auf 150-160°C. Ebenfalls kann eine Abdeckung der Buchteln mittels einer Alufolie eine weitere Verfärbung stark reduzieren. Es wird wärmstens empfohlen, die Buchteln in der vorgegebenen Zeit, sprich 40 Minuten in dem Ofen zu lassen. Frühzeitiges Holen aus dem Ofen könnte teigige Stellen herbeiführen.

Tipp 2: Das Zubereiten der Buchteln ist mit Aufwand verbunden. Mit der Verwendung eines Kombidampfbackofens kann dem entgegengewirkt werden. Formen Sie die Buchteln wie zuvor beschrieben. Lediglich die Menge an Buchteln, welche für den selbigen Tag zum Verzehr vorgesehen sind, sollen gebacken werden. Die restlichen Buchteln sollen backfertig in eine backfähige Form gelegt werden. Ein Einfrieren der jeweiligen Portionen kann somit stattfinden.

Die Buchteln können problemlos einige Tage später ebenfalls verzehrt werden. Das Aufgehen der Buchteln kann mithilfe der Gärstufe beziehungsweise dem jeweiligen Programm herbeigeführt werden. Anschließend wird weiter im Backprozess gearbeitet.

Es empfiehlt sich beim Vorfertigen von Buchteln, welche für den Tiefkühler gedacht sind, die Masse des Germs um 10 g zu erhöhen. Der Germ verliert an Stärke, je länger die Buchteln gekühlt sind. Eine Erhöhung des Germs garantiert eine Lagerung von 3-4 Wochen ohne jeglichen Qualitätsverlust.

Bratapfel

Zutaten:

- 6 – 8 Stück säuerliche Äpfel (optimal Boskoop)

Zubereitung: Mithilfe eines Apfelausstechers die Äpfel vom Kerngehäuse trennen und in eine feuerfeste Schale geben. Dieser Behälter wird beim späteren Backprozess neben den Buchteln ebenfalls in den Ofen gestellt. Nach Abschließen des Backprozesses werden die Äpfel aus dem Behälter genommen und mittels eines kleinen Löffels durch ein feines Sieb gedrückt. Lediglich die Apfelschale soll in dem Sieb zurückbleiben.

Glühweinschaum

Zutaten:

- 4 Dotter
- 100 – 150 g Zucker
- 250 ml Glühwein

Glühwein selbst gemacht:

- Rotwein
- Gewürze: Zimt, Nelken, Ingwer, Piment, Anis
- Orangensaft
- 1 Beutel Schwarztee
- Lorbeerblatt

Die genannten Zutaten vermengen und einmal aufkochen lassen. Für 15-20 Minuten ziehen lassen.

Zubereitung: Zu Beginn den Glühwein abseihen. Danach mit dem Zucker und den Dottern vermischen. Über Dampf, bei ungefähr 70°C, erfolgt die weitere Verarbeitung. Mittels eines Schneebesens wird die Menge in einem Schneekessel zu Schaum aufgeschlagen. Nach erfolgreichem Aufschlagen, die Masse von der Hitzequelle nehmen. Den Schaum bei etwa 40-50°C unter Rühren abkühlen lassen.

Das Gericht soll sogleich serviert werden. In die Mitte eines tiefen Tellers die Bratapfelcreme platzieren und die Buchteln daraufsetzen. Den Glühweinschaum um die Buchteln verteilen. Mit Staubzucker bestäubt servieren.