Genuss MEISTEREI
HEILIGENEICH

REZEPT

BRIOCHE-OSTERHASEN

Genuss MEISTEREI
HEILIGENEICH

REZEPTE

Wir haben wieder etwas angerichtet.

BRIOCHE-OSTERHASEN

Genuss KURSE
HEILIGENEICH

MIT KONDITORMEISTER GOTTFRIED KADLEC

Am 11.11.1989 eröffnete Konditormeister Gottfried Kadlec mit seiner Frau Waltraud Kadlec die Kaffee Konditorei Kadlec in Sieghartskirchen.

Die Kaffee Konditorei in Sieghartskirchen ist seitdem bis weit über die Bezirksgrenzen hinaus bekannt.

„ICH MÖCHTE IN ZUKUNFT IM RAHMEN MEINER KURSE DIE LEIDENSCHAFT FÜR DAS HANDWERK DES KONDITORS WEITERGEBEN UND FREUE MICH, WENN ICH GETREU UNSEREM FIRMENMOTTO „STÜCK FÜR STÜCK – GAUMENGLÜCK" ZEIGEN KANN, WIE VIEL GLÜCK MAN BEI EINEM GELUNGENEN BACKWERK EMPFINDEN KANN. NICHT NUR BEIM GENIEßEN, SONDERN SCHON WÄHREND DER VERARBEITUNG VON WERTVOLLEN LEBENSMITTELN AUS DER REGION ZU KREATIVEN SÜßEN KÖSTLICHKEITEN KANN MAN PURES GLÜCK EMPFINDEN", SO KONDITORMEISTER GOTTFRIED KADLEC.

HANDWERK KONDITOR:

Ein Konditor ist ein Handwerker, der sich auf die Erstellung von Feinbackwerk spezialisiert hat. Die Herstellung von Torten, Kuchen und Speiseeis gehört ebenso zu seinen Tätigkeiten, wie die von Teegebäck und Pralinen. Auch Dekorarbeiten aus Marzipan, Schokolade und Zucker sind das Spezialgebiet der Konditoren. Besonders beliebt ist das Handwerk des Konditors derzeit für die Herstellung von Motiv- & Festtagstorten. Als Maria Theresia die erste Zuckerbäckerinnung in Innsbruck zuließ, wurde das Handwerk Zuckerbäcker in Konditor umbenannt.

Genuss KURSE
HEILIGENEICH

REZEPT

BRIOCHE

FAKTEN

ZUTATEN

MISE EN PLACE

ZUBEREITUNG

Genuss KURSE
HEILIGENEICH

BRIOCHE ZU OSTERN

FAKTEN

Ein typisches Brauchtumsgebäck in Österreich sind Kipferl aus Brioche, sogenannte Gebildbrote.
„Gebildbrote" haben auch symbolische Bedeutung in Religion und Brauchtum. Sie sind in Handarbeit geformte Festtagsgebäcke, die zu bestimmten religiösen oder traditionellen Anlässen in überlieferten Formen hergestellt wurden.
Ursprünglich dienten Gebildebrote als Opfergaben. So wird von manchen Volkskundeexperten demnach das Kipfel auch als Symbol des gehörnt dargestellten Gottes Dionysos gedeutet. Es wird auch von einem abergläubischen, alten Brauch der Donauschiffer berichtet, die vor dem Eintritt in gefährliche Stromschnellen Kipfel in die Fluten warfen, um damit das Wasser und seine Geister zu besänftigen.
Als typisches Brauchtumsgebäck und zugleich Patengeschenk gilt das „Osterkipferl", häufig mit eingebackenem oder hineingestecktem Geldstück. In einigen Teilen Österreichs, vor allem in Oberösterreich, schenken Paten ihren Tauf- bzw. Firmkindern „Godenkipfel" in meist beachtlicher Größe.
Wir haben für Euch aus dem traditionellen Brioche-Teig eine moderne Variante dieses Brauchtums angefertigt - einen Oster-Brioche-Hasen. Wer es traditioneller mag, kann aber mit diesem Rezept natürlich auch „Kipferl" formen.
Zeig uns deinen Brioche-Osterhasen oder dein Kipferl mit dem Hashtag #genussmeisterei!
Wir freuen uns auf Eure Fotos!

ZUTATEN

TEIG

500 g	Mehl
30 g	Germ
80 g	Zucker
150 g	Butter
5 g	Salz
6 Stk.	Eigelb
20 cl	Milch
15 g	Vanillezucker (Vanillemark)
	Abrieb einer Zitrone

2 Stk. Eier (für Eistreich)

SONSTIGES

Rosinen
Hagelzucker

MEHL
& vieles mehr:
LANGER MÜHLE
ATZENBRUGG
Shop-Online:
lamuehla.at

ROSINEN
& vieles mehr:
GETREIDE GUTSCHER
SIEGHARTSKIRCHEN
Shop-Online:
shop.muesli.at

EINKAUFSLISTE

Genuss KURSE
HEILIGENEICH

MISE EN PLACE

Du möchtest mit Ordnung und mit Plan etwas in deiner Küche anrichten?
Dann hilft dir die Vorbereitung einer perfekten Mise-en-place um dein Backerlebnis so richtig genießen zu können!

Gleich kann es los gehen - das brauchst du dazu:

INVENTAR:

Rührschüssel oder Küchenmaschine
Kleiner Kochtopf für das Dampfl
Kochlöffel
Teigspachtel
Pinsel

KÜCHEN-GERÄTE & mehr:
EP WEJDA HEILIGENEICH
Shop-Online: ep.at/wejda

ELEKTRO-GERÄTE:

Küchenwaage
Küchenmaschine
Wir arbeiten heute mit der Kenwood Chef XL Titanium
Backrohr
Wir arbeiten heute mit dem Kombigerät von Miele - DGC 7640

ZUBEREITUNG BRIOCHE-HASEN

SCHRITT 1:
Milch in einem kleinen Topf lauwarm erwärmen. Etwas Mehl, Germ, und eine Prise Zucker hineinrühren und so ein Dampfl bereiten. Das Dampfl mit Mehl bestäuben und ca. 20 Minuten an einem warmen Ort gehen lassen.
Das reife Dampfl in die Rührschüssel der Küchenmaschine geben.
Gemeinsam mit der zimmerwarmen Butter, dem restlichen Zucker, Eigelb, Vanillezucker, Salz, Zitronenabrieb und dem restlichen Mehl in der Küchenmaschine zu einem seidigen Teig - ca. 10 Minuten - kneten.

SCHRITT 2:
Den Teig aus der Schüssel nehmen und mit der Küchwaage 50 g Stücke abwiegen und rund schleifen.

SCHRITT 3:
Für einen Brioche-Hasen werden jeweils zwei Kugeln benötigt:
Aus der ersten Kugel eine zirka 20 cm lange Schlange rollen.
Aus der zweiten Kugel 1/8 Stück abschneiden - dies wird der Pommel. Das zweite Teigstück wird der „Hasenkopf". Aus beiden Teigstücken Kugeln formen und anschließend jeweils auf einem Ende spitz rollen.

SCHRITT 4:
Aus der Schlange eine Schnecke formen. Auf der einen Seite den Pommel mit etwas Eistreich anbringen. Die zweite (größere) Kugel mit der Schere 2/3 einschneiden und auf der anderen Seite der Schnecke als „Hasenkopf" anbringen.
Am „Hasenkopf" ein kleines Loch mit dem Finger eindrücken und eine Rosine hineinsetzen.

SCHRITT 5:
Die Brioche-Häschen auf ein mit Backpapier belegtes Backblech setzen und im Rohr gehen lassen. Entweder mit 40 °C oder besser mit etwas Dampf und dem Programm „Germteig gehen lassen".

SCHRITT 6:
Nach 30 Minuten Gehzeit die Hasen mit Eistreich (verquirltes Ei) bestreichen und den Pommel mit Hagezucker bestreuen.

SCHRITT 7:

Bei 180 °C im vorgeheizten Backrohr mit etwas Dampf zirka 25 Minuten backen.

POSTET EUREN BRIOCHE-OSTERHASEN MIT DEM HASHTAG #GENUSSMEISTEREI AUF FACEBOOK ODER INSTAGRAM! WIR FREUEN UNS AUF EURE FOTOS!

Genuss KURSE HEILIGENEICH

NOTIZEN

Genuss MEISTEREI
HEILIGENEICH

Wir freuen uns, dich bald persönlich in der Genussmeisterei Heiligeneich begrüßen zu dürfen!

Bis dahin - bleib gesund und folge uns auf facebook & instagram
FB: diegenussmeisterei
Insta: #genussmeisterei

Bis bald,
der Anrichter

Wenn dir unser Kurs gefallen hat, freuen wir uns über dein LIKE auf Social-Media und über deine Google-Bewertung!

EP:Wejda
Elektro-Sanitär-Heizung
3452 Heiligeneich, Wiener Landstraße 15, Tel.: 02275/5291
www.elektro-wejda.at
Mein Service
macht den Unterschied.

Mit Unterstützung von Bund, Land und Europäischer Union

Bundesministerium
Landwirtschaft, Regionen
und Tourismus

LE 14-20
Entwicklung für den Ländlichen Raum

NIEDERÖSTERREICH

LEADER

Europäischer Landwirtschaftsfonds für die Entwicklung des ländlichen Raums: Hier investiert Europa in die ländlichen Gebiete.